Economica

Alberto Capatti
Massimo
Montanari

La cucina italiana

STORIA DI UNA CULTURA

GLF Editori Laterza

VISIT…

eBook Laterza

Alberto Capatti - Massimo Montanari

La cucina italiana
Storia di una cultura

Editori Laterza

© 2005, Gius. Laterza & Figli

Edizione digitale: settembre 2013
www.laterza.it
Proprietà letteraria riservata
Gius. Laterza & Figli Spa, Roma-Bari

Realizzato da Graphiservice s.r.l. - Bari (Italy)
per conto della
Gius. Laterza & Figli Spa
ISBN 9788858102084
È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata

a Libista, contadina lombarda da Cernuschio,
inventrice di far ravioli avviluppati nella pasta

Introduzione. L'identità come scambio

L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette. La grande varietà di tradizioni gastronomiche, specchio di un'esperienza storica segnata dal particolarismo e dalla divisione politica, è l'elemento che maggiormente si impone agli occhi e al palato del visitatore, rendendo incredibilmente ricca (e perciò attraente come nessun'altra, oggi che la domanda di diversità e di sapori «di territorio» si è fatta particolarmente forte) la gastronomia del nostro paese. Basta questo per concludere che una cucina *italiana* in senso proprio non è mai esistita e ancora, in fondo (e fortunatamente), non esiste?

È ciò che spesso si è portati a credere, ma la scommessa di questo libro è dimostrare il contrario, in base a una serie di considerazioni che non ci sembrano affatto ovvie e che tendono, anzi, a rovesciare alcuni luoghi comuni e i più consueti modi di approccio alla storia della cucina: attorno a questi temi di fondo è organizzato l'intero percorso del libro, e perciò teniamo a esplicitarli subito.

Anzitutto ci sembra indispensabile restituire alla storia della cucina una sua specifica dimensione. La tentazione di sottoporla all'egemonia della letteratura, per secoli l'espressione più alta e autorevole del buon gusto, ha portato a esiti contraddittori: ritrovare, da un lato, nei consumi e negli stili conviviali, il riflesso di un ideale di civiltà; ribadire, dall'altro, la subordinazione delle arti minori (materiali) alle arti maggiori (spirituali). Riconoscere un'impronta barocca alla tavola seicentesca, così come un merito geometrico a quella illuminista, è stato un espediente per «nobilitare» alimentazione e cibo, per parlare di cucina alludendo ad *altro*. Ma la cucina non cerca analogie, ha una sua storia e una sua autonomia documentaria, anche se può e deve essere interrogata attraverso molteplici fonti – ivi comprese quelle letterarie.

Altra e ancor più forte tentazione è stata quella di subordinare la storia della cucina a vicende, anch'esse, di diversa natura come quelle della storia politica, che delimita territori e Stati, che assegna spazi definiti alla collettività. È ben vero che fra i due piani esistono evidenti rapporti, di natura simbolica oltre che funzionale, e nelle pagine che seguono non mancheremo di sottolinearli; così come emergeranno i legami con la storia dell'economia e dei modi di produzione, che regolano l'approvvigionamento e i consumi e, a loro volta, intrattengono un rapporto non secondario con le vicende politiche e istituzionali. Ma, ancora una volta, la storia della cucina non può ridursi a dimensioni *altre*: se qualcosa le si deve apparentare, sono soprattutto i saperi e le tecniche della cultura materiale, i riti e i bisogni della vita quotidiana, le forme del gusto. Se è vero che, una volta costruita l'unità nazionale, si pose il problema di «fare gli italiani», è pur anche vero che i caratteri originali del *paese Italia* – come l'ha chiamato Ruggiero Romano intitolandogli una recente raccolta di saggi[1] – non possono essere racchiusi nelle vicende brevi e contrastate dello Stato unitario, ma vanno soprattutto cercati nella trama profonda di consuetudini, usanze, modi di vivere in qualche modo riconducibili a un'identità «italiana». Di tale identità le pratiche di cucina e la cultura gastronomica sono parte essenziale: non sarà dunque inutile riflettervi, magari per scoprire che gli italiani esistevano ben prima dell'Italia[2] – sia pur solo in qualche strato sociale: ma questo è un altro discorso, sul quale torneremo subito.

Pare dunque indispensabile una riflessione preliminare sul senso – appunto – dell'identità.

Quando si tratta di tradizioni alimentari, sembrerebbe scontato pensarla come *appartenenza* a un territorio: i prodotti, le ricette di un determinato luogo. Ma così si dimentica che l'identità si definisce anche (o forse soprattutto) come *differenza*, cioè in rapporto agli altri. Nel caso specifico della gastronomia ciò appare con chiarezza: l'identità «locale» nasce in funzione dello scambio, nel momento in cui (e nella misura in cui) un prodotto o una ricetta si confrontano con culture e regimi diversi. L'autoconsumo, in un'economia anche solo parzialmente autarchica, se da un lato corrisponde a una valorizzazione intima e rituale degli oggetti commestibili, li sottrae dall'altro al mercato e al giudizio. Il prodotto esclusivamente «locale» è privo di una identità geografica in quanto essa nasce dalla sua «delocalizzazione». La «mortadella di Bologna» (o «Bologna» *tout court*) si definisce come tale solo quando esce dal suo ambito di produzione. Le olive «all'ascolana» assumono tale denominazione solo quando oltrepassano i confini della città natale – salvo subito rientrarvi per una sorta di effetto boomerang.

La proposta che questo libro avanza è di spostare la nozione di identità dal piano della *produzione* (cui normalmente viene riferita) al piano dello *scambio*. In tal modo, non sarà difficile rinvenire una circolazione di usanze alimentari, di conoscenze gastronomiche e di pratiche di cucina che da tempo assai antico fanno esplicito riferimento a un contesto «italiano»: tale, si badi, non in virtù di una qualche omogeneità delle culture locali (ciascuna delle quali mantiene una sua specifica connotazione e diversità), ma proprio a partire dalla loro diversità, che si delinea nel momento stesso in cui entra in circolo. La cucina in tal modo si rivela per ciò che effettivamente è, ed è sempre stata: il luogo per eccellenza dello scambio e della contaminazione, oltre che (più che) dell'origine. Se un *prodotto* può essere espressione di un territorio, il suo uso in una *ricetta* o in un *menù* è quasi sempre il frutto di un'ibridazione.

Certo, tutto questo vale principalmente se ci riferiamo ai ceti dominanti: per molto tempo, la circolazione di un modello «italiano» di cucina si riesce a percepire solo nei circoli aristocratici o in quelli (talora coincidenti con essi) dell'élite cittadina. Solo marginalmente e in modo discontinuo, a seconda delle congiunture economiche e dell'andamento dei prezzi, anche i ceti medio-bassi della società urbana e rurale vi rientrano. Per apprezzare questo regime ineguale, è necessario ricordare il suo improvviso declino in tempi a noi prossimi. Nell'ultimo cinquantennio l'Italia si è lasciata dietro le spalle denutrizione e squilibri alimentari, un lunghissimo ciclo della sua storia gastronomica che potremmo definire preindustriale. La crescita del benessere è stata contrassegnata dall'adeguamento del mondo rurale agli stili di vita della città, senza portare a un livellamento nazionale dei consumi. Invece di tradursi – come in Inghilterra, in Germania e negli Stati Uniti – in egemonia del prodotto industriale pronto da consumare e preparato altrove, talora a centinaia di chilometri dal punto di acquisto, la ricchezza ha stimolato in Italia la valorizzazione di derrate e ricette tradizionali, la ricerca (e quindi salvaguardia) delle piccole produzioni e un culto della rarità eno-gastronomica. La cucina di casa è rimasta un importante referente gastronomico, mentre il fast-food fornisce pasti a meno del 3 per cento della popolazione. A misura che l'industria agro-alimentare italiana si fa europea, il nostro paese diversifica la propria immagine e recupera il proprio passato prossimo: liquidate le ineguaglianze ma non la loro portata culturale, lo riformula con nuove strategie commerciali. Gli epiteti povero e ricco, nobile e contadino, applicati ai cibi odierni, assumono valori nuovi. Anche nel suo rapporto con la modernizzazione, il modello italiano presenta peculiarità contraddittorie, ben riconoscibili.

Strettamente legata a questa, vi è un'altra questione da esaminare. La storia d'Italia ha avuto, nel

corso dei secoli, una sua particolarità rispetto a quella di altri paesi: la fitta presenza di nuclei urbani e la grande forza – pur se in modi diversi a seconda delle vicende di ciascuna regione storica – di tale tradizione cittadina, risalente all'epoca romana e rivitalizzata nel corso del Medioevo. In questo specifico contesto prende forma e senso quanto si è detto finora: è la città, infatti, a costituire il luogo strategico di costruzione e trasmissione di una cultura gastronomica al tempo stesso «locale» e «nazionale». La città è il luogo per eccellenza dello scambio commerciale, ma anche – secondo un modello esclusivamente italiano – il capoluogo di un territorio, grande o piccolo, che a essa fa riferimento sul piano amministrativo, produttivo e culturale. Dunque, la città è un perno decisivo del modello di interpretazione che stiamo proponendo: essa *rappresenta* il territorio, appropriandosi – in modo più o meno diretto, talora violento – dei suoi beni e della sua cultura (anche gastronomica) per metterla in gioco, esportarla, diffonderla. Perciò in Italia il patrimonio gastronomico viene normalmente individuato e riconosciuto attraverso il richiamo di identità cittadine, e ciò non solo nel caso di ricette o preparazioni elaborate in ambito urbano, nelle botteghe artigianali o, più tardi, negli stabilimenti industriali (la mostarda di Cremona, gli spaghetti di Napoli), ma anche quando si tratta di risorse provenienti dalla campagna, dai monti, dal mare: parlare del radicchio di Treviso e dell'olio di Bitonto, del rombo di Ravenna e del pesce spada di Messina, del pecorino «romano» e delle noci di Sorrento è dare risalto al centro di mercato più che all'area di produzione. Non per nulla i prodotti «tipici» di maggior successo nella storia della cucina italiana sono stati quelli a maggiore vocazione industriale (si pensi alla pasta, al parmigiano, alla salsa di pomodoro). Cioè quelli più adatti a circolare. *Esportare il territorio* ci pare una formula forse provocatoria, ma sicuramente corretta per comprendere la storia della cucina italiana attraverso i secoli. Una storia che, nelle pagine che seguono, avrà come protagonisti principali la città e il contado, da un lato; dall'altro, la percezione di un comune riferimento nazionale. Le articolazioni interne di questo modello costituito dal centro urbano, dalla campagna limitrofa e da una più ampia territorialità, politica e culturale, possono solo rendere più complesso l'inventario di piatti e prodotti, non alterarlo: la «tenuta» rurale funge da avamposto della dimora di città e agli occhi dei contadini rappresenta lo stile di vita gentilizio, «urbano». Oltre a sollecitare una migliore conoscenza dei prodotti della caccia e della pesca, essa è l'occasione per pianificare risorse e conserve, per fare esperienze zootecniche e orticole.

Da quante aree geografiche, con quali confini interni ed esterni, è formata l'Italia? Ne proporremo una rilevazione, o meglio forniremo alcuni strumenti per realizzarla, mettendo in luce la complessa origine di piatti e prodotti, e sacrificando alcuni luoghi comuni. Bisognerà infatti mettere fra parentesi – almeno per tutto l'arco di storia che precede l'età contemporanea – quella dimensione «regionale» del patrimonio gastronomico su cui tanto si insiste oggi, ma che in effetti costituisce un'acquisizione recentissima, sul piano culturale non meno che politico, e per sua natura estranea ai parametri interni della storia della cucina: una carta dell'Italia gastronomica dovrà dunque scomporre o accorpare le circoscrizioni amministrative del territorio ricomponendole in unità culturalmente più omogenee e significative.

La dinamica città-territorio ci introduce a un'altra prospettiva di cui vorremmo rendere conto in questo libro: il rapporto fra cultura popolare e cultura di élite, fra cucina «povera» e cucina «ricca». È indubbio infatti – come cercheremo di mostrare – che fra questi due livelli sociali ed economici esiste un'intensa circolazione di saperi e di tecniche. Lo scambio «orizzontale», che vede la città protagonista nel mettere in circolazione la cultura gastronomica del territorio, è costantemente

supportato da uno scambio «verticale» (tra mondo contadino e città) che ne rappresenta il necessario presupposto: ciò evidentemente riguarda i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, ma anche le ricette di cucina. Solo un'immagine preconcetta e frettolosa della cosiddetta cultura «subalterna» può farci credere che l'elaborazione gastronomica sia prerogativa esclusiva delle classi dominanti. L'invenzione non nasce solo dal lusso e dal potere, ma anche dal bisogno e dalla povertà (è questo in fondo il fascino della storia della cucina: scoprire come gli uomini, con il lavoro e con la fantasia, hanno cercato di trasformare i morsi della fame e le ansie della penuria in potenziali occasioni di piacere). Le tecniche elaborate in periodi di carestia per rendere commestibile ogni minima risorsa del territorio, la capacità – di cui ci raccontano tante cronache medievali e moderne – di fabbricare il pane utilizzando bacche selvatiche o acini d'uva, di mettere insieme una zuppa con radici del sottobosco ed erbe dei fossi, testimoniano non solo le difficoltà di una vita quotidiana sempre a rischio di sfociare nel dramma, ma anche le risorse mentali di una popolazione che, anche nei momenti di maggiore tensione, scommette sul futuro armata soprattutto di esperienza, abilità e fantasia – in una parola, di *cultura*. «La povera gente – si legge in una cronaca, a proposito della drammatica carestia che afflisse l'Italia nel 1338 – mangiava i cardi cotti col sale e le erbe porcine. Tagliavano la gramigna e le radicine dei cardi marini e le cuocevano con la mentella»[3]. Come potremmo negare a tutto ciò la qualifica di «gastronomia»? Una gastronomia della fame, certo, non priva però di sue regole, di norme suggerite dal sapere comune e in qualche modo codificate dagli usi collettivi. Il *Chronicon Parmense* ci informa che neppure durante la carestia del 1246, quando il pane si faceva con i semi di lino «e sembrava buonissimo», i cittadini di Parma vollero rinunciare alle amate torte – un genere gastronomico allora in grande voga – pur accontentandosi di prepararle quasi senza ripieno, accumulando uno sull'altro, con un po' di erbe e radici, strati di pasta semivuoti: «e si facevano torte con due croste, e con quattro, e con cinque»[4].

Il tema della fame non appartiene al passato remoto, anche se appare oggi sotto una luce diversa. Osservando i comportamenti alimentari degli italiani viene spontaneo considerare il deficit calorico come un fenomeno episodico, di marginalità sociale, legato a carenze non imputabili né alla produzione né alla distribuzione. Eppure, la prima metà del Novecento è caratterizzata da fasi di sottoalimentazione coatta imputabile alle guerre, particolarmente acuta fra il 1940 e il 1946 e pudicamente definita «razionamento». I maggiori squilibri fra richiesta e rarefazione dei beni di consumo, tali da coinvolgere milioni di persone, sono recenti, con la perversa particolarità di toccare maggiormente le realtà urbane, proprio quelle apparentemente più protette da riserve e conserve, amministrate dagli uffici annonari. Nella cucina di guerra si ritrovano tutti gli ingredienti classici della cultura della fame: sostituzione di derrate con succedanei, recupero degli scarti e dosaggio degli avanzi, riformulazione delle ricette a partire delle diminuite risorse, osservanza della ritualità formale e dell'ordine delle imbandigioni. Ma dovremo aggiungere a questi aspetti anche l'assillo gastronomico: per tutto il conflitto non cessa la pubblicazione di ricettari, di guide al buon uso delle tessere e dei pochi beni in commercio, destinate a rendere accetta la penuria e a insegnare come supplirvi con l'ingegno. Denutrizione, deficit vitaminico, malnutrizione, sottoalimentazione cronica sono alcuni degli aspetti di una storia che non esitiamo a dire contemporanea, caratterizzata da gravi recessioni economiche e da politiche bellicose, tutti aspetti che hanno influito in modo significativo sul carattere riparatorio dei modelli culinari affermatisi nell'ultimo cinquantennio. Anche il ventre ha una memoria e non dimenticheremo di fornire alcune indicazioni per una storia dell'appetito.

I segni di una cultura gastronomica costruita dietro l'assillo della fame sono più che evidenti

anche nei modelli di consumo elitari e nei ricettari di alta cucina: ne fanno parte, in primo luogo, le tecniche per conservare a lungo i cibi, forse il primo «valore» alimentare riconducibile all'area sociale della povertà (che richiede anzitutto sicurezza). Ma più in generale sono molti i prodotti, le ricette, i sapori che ci fanno percepire un «retrogusto» popolare, nonostante le opposizioni di principio, per così dire ideologiche, fra cucina «per ricchi» e cucina «per poveri» – una distinzione rimasta per molti secoli fondamentale nella cultura e nell'immaginario collettivo. Basta qualche aggiustamento nelle forme, nei modi d'uso, negli accostamenti, per ribadire una differenza comunque incolmabile: se l'aglio viene mescolato con costose spezie orientali, la sua immagine di aroma contadino ne risulterà profondamente modificata; se una preziosa salsa al burro insaporisce la patata, chi potrà riconoscere il carattere «originale» di un prodotto legato a drammatiche storie di carestia e alla nutrizione degli animali? Ancora: se un cibo essenziale nel bilancio calorico della dieta contadina – la polenta, la minestra – fa mostra di sé nel menù in chiave accessoria, come complemento a qualcosa di più ricco e prezioso (per esempio, come contorno a un arrosto di cacciagione), chi potrà negare che si tratti di una semplice citazione, di una ripresa in chiave di pura curiosità – per così dire folclorica – di qualcosa che appartiene a una cultura diversa? Eppure, tutto ciò sta a dimostrare uno scambio sistematico di informazioni tra i diversi strati della società. Né mancano «ritorni» in senso inverso: la rielaborazione delle ricette in ambito sociale «alto» mette in circolo, arricchisce, modifica le realtà di base, condizionando a sua volta, per imitazione, i modelli di comportamento dei ceti cosiddetti inferiori.

Questi fenomeni non sono facili da esaminare, data la diversità degli attori e dei linguaggi, ma forse si può riconoscere nella figura del cuoco uno dei punti-chiave del meccanismo di interscambio culturale. Spesso di bassa estrazione sociale, egli lavora presso i ceti alti; porta con sé la propria cultura, rielaborandola in base a esigenze altre; la ritrasmette, così modificata, agli ambiti sociali da cui proviene. Nelle città, non solo i cuochi domestici, ma anche pubblici rosticcieri e fornai – nelle cui botteghe molti si servono – costituiscono una sorta di «filtro» tra culture diverse, offrendo occasioni favorevoli allo scambio. In tutti questi casi, come scrive Rebora riferendosi in particolare al Medioevo, «la cucina, piuttosto che un'*invenzione* delle classi dominanti, è un *bisogno* delle stesse, soddisfatto con l'arte dei popolari»[5]. Nelle città, del resto, le differenze sociali non impedirono – almeno fino al Settecento – una promiscuità quotidiana tra nobili, borghesi e popolani, separati in modo rigido quanto a diritti, privilegi e prerogative, ma fisicamente mescolati nei palazzi di abitazione, nei quartieri e nelle vie.

Lo scambio fra culture socialmente diversificate non si limitò tuttavia alla città. Esso dovette trovare un suo spazio d'elezione in quel «sistema» città-territorio sul quale abbiamo già insistito, o in contesti altrettanto significativi quali di volta in volta poterono essere la *curtis* dell'alto Medioevo, la signoria monastica, la «masseria» delle campagne meridionali.

Attraverso questi scambi verticali e orizzontali si costruirono, nel corso dei secoli, le identità alimentari delle campagne, delle città, delle regioni italiane. Identità frutto della storia e perciò mutevoli, continuamente rimesse in gioco, continuamente ridefinite in base a esperienze sempre nuove. Identità diverse nello spazio, nel tempo, nel gruppo sociale di riferimento, ma rivolte a un'esperienza comune, a un'unica immagine – essa stessa costruitasi a ritmo lento, con successivi adattamenti e aggiornamenti – che non sapremmo aggettivare se non come «italiana». Del resto, così la chiamano i documenti – e dunque, la percepiscono gli uomini – a partire almeno dai secoli centrali del Medioevo.

Questa immagine è tutt'altro che scontata. L'aggettivo «italiano» o la locuzione avverbiale «all'italiana» attribuiti al nome di un piatto, di pasta o di pasticceria o di qualsivoglia altra specie, non sono denominazioni tipiche di un repertorio che preferisce il risotto «alla milanese», la bistecca «fiorentina» e la pizza «napoletana». Si può anzi dire che gli epiteti evocanti la nazionalità appartengano a un modo di vedere *esterno*, e troveremmo gli «spaghetti all'italiana» più naturali nella bocca di uno straniero in un paese straniero. Questo effetto del regime di scambio ha oggi un particolare valore in quanto la territorialità del nostro modello gastronomico si estende ben al di là dei confini politici. Esiste un paese con i suoi prodotti, ma alcuni di questi, i formaggi, sono replicati dalla seconda metà dell'Ottocento in Argentina[6]. L'Italia ha le sue ricette, che sono riconosciute e ripetute nelle case e nei ristoranti del mondo intero. La sua cucina, che al proprio interno ripropone tutte le diversità originarie, non deve nemmeno dare la caccia a derrate d'importazione e a ingredienti autentici, perché i mercati urbani delle grandi città dei due emisferi vi suppliscono da tempo. I piatti in cui si concretizza, paste e pizze, sono tra i segni più riconoscibili e contribuiscono a dare dell'Italia una immagine unitaria, coerente, tanto maggiore quanto cresce la distanza. A migliaia di chilometri, essa esiste davvero, con una identità inconfondibile soprattutto a tavola.

«Che cos'è la gloria di Dante, appresso a quella degli spaghetti?» si chiede Prezzolini nel 1954 constatando che le paste sono «penetrate in moltissime case americane dove il nome di Dante non viene mai pronunziato»[7]. Riformulando questa domanda oggi, tutta la sua portata profetica balza agli occhi così come la sua pertinenza in un dibattito sulla nozione di identità alimentare. Nessun paradosso dietro il confronto di questi due termini, i versi dei poeti e i cibi dei cuochi, ma un modo nuovo di cercare un punto d'incontro fra le componenti innumerevoli di una civiltà. Spaghetti e pizza appartengono a un patrimonio disseminato in ogni parte del mondo, proprio come lo sono i libri, ma a differenza di questi sono immediatamente riconoscibili e alla portata di tutti. Rappresentano quella cultura artigianale e commerciale che è gusto e manualità, che ricostituisce, con l'imitazione e qualche reminiscenza, un sapere, a qualsiasi distanza esso sia nato. La cucina è forse un'arte illetterata ma sopravvive grazie anche alla memoria di un saper fare, di quello che non è stato perduto e di quello che andrà ricordato per iscritto, e per questa via ha un ruolo civilizzatore. Se il letterato non ha diritto di precedenza sul cuoco, né la sua visione delle arti ha una particolare efficacia in cucina, il suo ruolo non è meno importante; oltre allo scambio di prodotti, di piatti, di gusti, c'è anche quello di scritture e di ricette, vivace da tempi molto lontani, vitale per il buon gusto. In fondo, negli spaghetti, senza esserne coscienti, si mastica qualcosa di Dante.

I. L'Italia, uno spazio fisico e mentale

1. «Mare nostrum»

Salsicce lucane, prosciutto della Marsica, cinghiali toscani e umbri. Anguille del Garda e dello stretto di Messina, spigola del Tevere, orate del lago Lucrino, murena dello Stretto, rombo di Ravenna, sarago di Brindisi, ricci e frutti di mare di Miseno, di Altino e di Taranto. Formaggi dei monti Vestini, di *Trebula* in Sabina, di Sarsina (a forma piramidale), di Luni (enorme), di *Ceba* in Liguria. Rape di Norcia, navoni di Amiterno, rafano dei monti Albani; cipolle di Marsi, Pompei Tuscolo (piccole ma dolci); asparagi di Pozzuoli e (coltivati) di Ravenna; cardi siciliani, porri di Taranto e di Ostia; cavoli di Ariccia (a foglie strette), del Bruzio (grandi, piccanti), di Cuma e Pompei. Fava marsicana, lenticchie di Gela. Olive ripiene del Piceno. Olio di Venafro. Semola campana. Pane e dolci del Piceno. Sale di Ostia. Vini del Piceno e della Sabina, di Sorrento, di Falerno…

Non si può certo dire che gli scrittori latini (Catone, Columella, Plinio, Varrone, Marziale Orazio, Persio…) siano avari di notizie su prodotti e specialità gastronomiche di località che oggi definiremmo «italiane»: quelli ora visti sono solo gli esempi più noti[1]. Ma la geografia mentale di tali riferimenti non è l'Italia: altri sono i luoghi, altri i miti cui fanno riferimento la cultura gastronomica e l'ideologia alimentare di Roma antica: il sogno arcadico dell'autarchia familiare (l'orticello che assicura cibo onesto e frugale) e quello di Roma *caput mundi*, mercato universale dove tutti gli orticelli si concentrano, dove ogni risorsa naturale o inventata dall'uomo si può trovare, comprare, mangiare. La prima immagine vuol dire attaccamento a una gastronomia «locale» – aperta appena ai dintorni, ai vicini territori «italici» – in cui Roma rinviene le radici della propria storia; la seconda, contrapposta e speculare all'altra, significa un'economia-mondo che in massima parte coincide con l'areale mediterraneo, centro indiscusso dell'universo conosciuto. «Come ranocchie attorno a uno stagno» erano i greci, secondo Platone[2]; la cosa valeva un po' per tutti i popoli del Mediterraneo. Roma, padrona del mondo, li mette insieme con la forza e fa di quel mare quasi un lago: *mare nostrum*.

Formidabile *melting pot* di culture (anche gastronomiche), il Mediterraneo imperiale contiene tutte le differenze che lo attraversano e le proietta in un circuito di scambio che le fa tutte gravitare sulla capitale, gigantesco emporio commerciale, formidabile centro di consumi. In questo impero non si cancellano le identità culturali e territoriali, ma Roma, che, rispettandole, le assorbe tutte, non ha tempo per costruirne di nuove. L'Italia romana, politicamente compatta, rimane irriducibilmente «altra» rispetto al suo stesso principio unificante: Roma non si identificò mai con il paese che l'aveva vista nascere e «preferì l'impero all'Italia»[3].

2. Dal Mediterraneo all'Europa

Una nuova nozione culturale e geografica, quella di *Europa*, nasce a poco a poco durante l'alto Medioevo, grazie alla confluenza di due culture fino ad allora contrapposte, la romana e la germanica. Culture, anche dal punto di vista alimentare, assai diverse e apparentemente incompatibili: mentre l'ideologia romana continuava – sul modello di quella greca – a identificare nel grano, nella vite e nell'olivo i simboli e gli strumenti di una civiltà cittadina e agricola, i popoli germanici vivevano in stretta simbiosi con la foresta, da cui traevano, con la caccia, la pastorizia e la raccolta, gran parte delle risorse alimentari. La cultura del pane, del vino e dell'olio si scontrava con la cultura della carne, del latte (o tutt'al più della cervogia) e del burro – che implicava un diverso equilibrio tra uomo e ambiente, un diverso modo di pensare e di usare il territorio[4].

Per lungo tempo tali modelli alimentari erano stati il segno di due diverse civiltà, una delle quali – la romana – disprezzava l'altra come inferiore e «barbara». Ma quando i «barbari» fecero irruzione nell'impero e a poco a poco se ne impadronirono, prendendo in mano le redini del potere, la loro cultura (anche alimentare) si affermò e divenne «di moda», come sempre accade ai costumi di vita dei vincitori (l'*American way of life* del XX secolo insegna). Cacciare e pascolare bestie non furono più ritenute attività «incivili» o addirittura sconvenienti, anzi diventarono il perno dell'economia. Nello stesso tempo, anche la tradizione agricola romana si diffuse fra i «barbari», sia per il prestigio che quella tradizione comunque conservava, sia per il tramite della fede cristiana, essa stessa emergente e, per così dire, «alla moda» nei primi secoli del Medioevo: non per caso, infatti, il cristianesimo, cresciuto nell'ambito culturale mediterraneo, aveva assunto come propri simboli alimentari proprio il pane, il vino e l'olio della tradizione greca e romana (i primi due, divenuti strumenti del miracolo eucaristico; il terzo, utilizzato per somministrare i sacramenti). Dall'incrocio di questi percorsi prese avvio nel Medioevo una cultura alimentare nuova, che oggi riconosciamo come *europea*: essa metteva sullo stesso piano il pane e la carne, l'attività agricola e quella pastorale-venatoria. I due modelli alimentari non furono più il segno di opzioni contrapposte, ma componenti diverse di un medesimo sistema di valori. Il pane, il vino e la carne (soprattutto il maiale, protagonista primario dell'economia della foresta) furono i principali elementi costitutivi della nuova identità. Gli obblighi liturgici fecero il resto, imponendo a tutti i cristiani l'alternanza del «grasso» e del «magro» nei diversi periodi dell'anno o giorni della settimana, e perciò accelerando la commistione degli usi gastronomici, l'alternanza di cibi e condimenti diversi (carni e pesci e vegetali, lardo e olio e burro) sulle stesse tavole, a tutte le latitudini del continente.

La nuova civiltà alimentare non si formò solo per aggregazione, unificando il percorso culturale romano-cristiano con quello germanico, ma anche per esclusione: nel frattempo, infatti, il mondo non-cristiano, l'Islam, aveva sviluppato sulle sponde meridionali del Mediterraneo una diversa cultura alimentare, in cui il vino e il maiale erano esclusi come impuri; non così, certo, il pane, che tuttavia in ambito islamico rimase un alimento fra i tanti, ben lontano dagli straordinari significati simbolici che cominciarono a caratterizzarlo nelle regioni cristiane. Attraverso tali vicende, sistemi di consumo e usi di cucina si ridefinirono: si spezzò l'unità culturale del Mediterraneo, quale Roma l'aveva a viva forza costruita, e il *mare nostrum* si trasformò in un mare di *confine*. Non che fossero cessati i commerci tra una sponda e l'altra[5]: la pirateria saracena non impedì mai alle merci orientali di arrivare in Europa, e anzi – grazie agli stessi arabi – questi scambi s'infittirono ulteriormente nei secoli dell'alto Medioevo: ne vedremo significativi esempi nei prossimi capitoli. Dopo l'avvio, sul

finire dell'XI secolo, delle spedizioni crociate in Terrasanta, la via marittima all'Oriente si spalancò ancora di più. Ma, appunto, si trattava di aprire – o mantenere aperte – vie commerciali. Di *portare a sé* – all'Europa – prodotti che venivano da lontano: Venezia, divenuta a un certo punto la maggiore porta commerciale dell'Oriente, agiva da centro di smistamento, rovesciando le preziose merci orientali (le spezie e tutto il resto) nel cuore del continente. I prodotti circolavano *attraverso* il Mediterraneo, ma rivolti altrove, *fuori* di esso.

Certo, le regioni meridionali dell'Europa continuavano a respirare una loro specificità «mediterranea». L'antico *melting pot* è chiaramente avvertibile nel racconto di Giovanni di Salisbury (XII secolo) che, per esemplificare gli eccessi di ostentazione dei ricchi del suo tempo, ricorda un banchetto – a cui egli stesso aveva partecipato in casa di un mercante pugliese – durante il quale apparvero sulla tavola «i più prelibati prodotti di Costantinopoli, di Babilonia, di Alessandria, della Palestina, della Tripolitania, della Siria e della Fenicia, quasi non bastassero i prodotti della Sicilia, della Calabria, della Puglia e della Campania ad allestire un delicato convivio»[9]. Anche i gusti, i modi di cucinare delle regioni del Sud non si conformarono mai totalmente agli usi del continente: proprio la contiguità al mondo arabo (che nel corso del Medioevo giunse a comprendere, in Spagna e in Sicilia, anche fette significative dell'Europa) rese particolari, diverse quelle cucine. Ma gli apporti arabi non tardarono a raggiungere il «continente», disegnando un quadro di gusti alimentari che finì per caratterizzare tutta l'Europa, fino alla Germania e all'Inghilterra: è soprattutto in questo quadro che si collocano le culture gastronomiche del Sud, esse stesse, peraltro, ampiamente condizionate da apporti settentrionali (superfluo richiamare la presenza dei visigoti di Spagna o dei longobardi, e poi dei normanni, dell'Italia «mediterranea»). Insomma, appare evidente – pur fra significative persistenze di modelli antichi – l'enuclearsi nel Medioevo di un nuovo equilibrio economico e mentale, di un nuovo «spazio culturale» che abbiamo già definito come *europeo*.

Naturalmente ciò riguarda soprattutto l'alta cucina. Un profondo e inevitabile «localismo» dei consumi rurali si contrappone (e si contrapporrà a lungo nei secoli) a questo «cosmopolitismo» dello spazio gastronomico europeo, sorta di *gotico internazionale* della cucina, evidente ancora – nonostante i cambiamenti intervenuti nel frattempo – nei ricettari che sul finire del Medioevo appaiono un po' ovunque nel continente.

3. Dall'Europa all'Italia

All'interno dell'Europa – *dopo* l'Europa – a poco a poco si delineano diverse culture, lingue, «nazioni». Fra di esse l'Italia, la cui identità si afferma tra molte contraddizioni ma in modo chiarissimo e, tutto sommato, rapido. In ciò la aiutava il fatto di non essere, in assoluto, una novità: almeno sul piano geografico, una nozione di «Italia» esisteva fin dall'antichità e si era mantenuta – anzi rafforzata – nel Medioevo, complice il degrado di molte strade tracciate dai romani attraverso le Alpi, le quali sempre più vennero avvertite come confine «naturale» di un'entità fisica «naturalmente» compresa e protetta a sud di esse. Gli scrittori del primo Medioevo riprendono la nozione imperiale di un'*Ytalia* suddivisa in province, secondo il modello imperiale romano, né mancano, in questa determinazione territoriale, elementi legati al patrimonio alimentare e gastronomico: quando, nel VI secolo, il generale bizantino Narsete sollecita i longobardi a lasciare la Pannonia per entrare in Italia, li alletta decantando la fertilità del paese e mandando loro, attraverso degli ambasciatori, «molti campioni di frutta e di altri prodotti di cui l'Italia è feconda»[7]. Questa Italia è, comunque, essenzialmente un'entità *geografica*, che di volta in volta si tende a far coincidere con entità politiche (il *regnum Italiae*) solo in parte coincidenti col territorio peninsulare. Solo nei secoli centrali del Medioevo – a iniziare dall'XI-XII – cominciamo a scorgere i segni di un'identità (vera perché percepita come tale) determinata non tanto da appartenenza territoriale quanto da un comune sentire, da una solidarietà di cultura e di modi di vita. Come ha scritto Le Goff, «le realtà politiche e mentali del Medioevo italiano sono, ben più che l'Italia, gli italiani»[8]. A qualcosa del genere si riferisce Salimbene da Parma, il frate cronista che nel XIII secolo osserva: «i vini rossi di Auxerre non sono così buoni come i vini rossi italiani»[9].

È vero che, ancora nel Trecento, i ricettari di cucina paiono muoversi in una logica più «europea» che «italiana»: le denominazioni dei piatti – nei pochi casi in cui compaiono – rimandano all'uso *teutonico* o *yspanico*, di Francia o d'Inghilterra (per non parlare dei piatti di evidente ascendenza araba) non meno di quanto richiamino usi locali della penisola. Questi ultimi tuttavia non mancano, e sono decisamente più precisi, riferendosi a realtà regionali o cittadine tra cui evidentemente esistono rapporti di scambio e di conoscenza reciproca. Il *Liber de coquina* – il più antico libro di cucina italiano, che si presume scritto a Napoli sul finire del XIII secolo – propone una ricetta di cavoli *ad usum Romanorum*, delle «foglie minute» (ancora, probabilmente, cavoli) *ad usum Campanie*, dei fagioli «all'uso della Marca di Treviso»; e ancora, una *simula* pugliese, una *tria* genovese, una *torta parmesana* (espressione sulla quale bisognerà tornare) e un *compositum lonbardicum* ovvero la mostarda che oggi chiamiamo di Cremona[10]. Non mancano accenni comparativi, che confermano la sostanziale concretezza dei riferimenti: una volta descritto il *compositum* all'uso tedesco, l'autore del testo avverte che «secundo i lombardi vi si possono porre dei *gambussi*» (forse cavoli cappucci)[11]. Altri ricettari trecenteschi ricordano il «pastello romano»[12], la torta «di Lavagna», il sale di Sardegna o – in alternativa – di Chioggia[13].

Quale credito possiamo dare a tali denominazioni? Ammettiamo pure che, in tanti casi, si tratti di intitolazioni occasionali o celebrative, poco credibili sul piano gastronomico. È ben possibile – per esempio – che la «torta lavagnese» non si riferisca affatto a una preparazione gastronomica ligure, ma celebri l'ascesa al soglio pontificio di Sinibaldo Fieschi dei conti di Lavagna: lo sostiene, credibilmente, Gianni Rebora, attento a cogliere nelle intitolazioni delle ricette medievali ascendenze «guelfe» o «ghibelline» più o meno esplicite[14]. In altri casi la definizione geografica appare più

attendibile sul piano gastronomico, ma non è questo, in realtà, che qui importa sottolineare, bensì il fatto che tali denominazioni – a prescindere dal reale significato di ciascuna di esse – testimoniano che in generale *si credeva* all'esistenza di specialità locali; come scrive Flandrin, «quale che sia stata la vera originalità delle cucine nazionali e regionali, è chiaro che i contemporanei le distinguevano le une dalle altre»[15]. Altrettanto chiaro è che, all'interno della più grande *koiné* europea, una particolare attenzione si prestava alla dimensione «italiana» della cultura gastronomica, nelle sue molteplici varianti locali.

Che questa cultura «locale» fosse in qualche modo condivisa, e che ciò di fatto significasse la nascita di una «cucina italiana» intesa come ambito comune di scambio fra realtà diverse, è attestato, più che da qualsiasi considerazione sulle denominazioni delle ricette, dall'effettiva *circolazione* di quei testi nel territorio della penisola, a partire da due aree principali di irraggiamento individuate nel regno angioino di Napoli e nella Toscana comunale. Quasi certamente a Napoli, sul finire del Duecento o agli inizi del Trecento, fu scritto il *Liber de coquina*, capostipite della letteratura gastronomica italiana, sulla «meridionalità» del quale – sostenuta già da Marianne Mulon, che per prima pubblicò il testo[16] – non dovrebbero più esservi dubbi[17], dopo le puntuali osservazioni di Sada e Valente, basate su aspetti formali (molte voci linguistiche appartenenti al «fondo dialettale comune del Mezzogiorno d'Italia» con particolare accentuazione degli elementi napoletani e pugliesi) e sostanziali (prodotti e ricette, di cui parleremo nel prossimo capitolo)[18]. Ciò non toglie che il testo sia espressione di una cultura sincretistica, di stampo internazionale, come quella che vigeva allora in Europa e che, nel caso dell'Italia meridionale, si mostrava particolarmente sensibile agli apporti arabi. Da questo testo derivano, con adattamenti più o meno sensibili a diverse realtà regionali, il *Libro della cucina* di Anonimo toscano, compilato verso la fine del XIV secolo[19], e numerose altre «varianti» che Bruno Laurioux ha pazientemente inseguito negli archivi europei, giungendo alla conclusione che «il *Liber de coquina* è stato utilizzato, nelle sue diverse incarnazioni, fino alla fine del XV secolo ed è stato conosciuto in tutta l'Italia, e anche fuori della penisola, in Francia e in Germania»[20]. Una fortuna europea che si spiega anche tenendo conto della lingua «internazionale» – il latino – in cui il testo fu scritto. Per quanto riguarda l'Italia, l'ampiezza geografica e cronologica di questa diffusione è il segno – e in parte lo strumento – di una cultura gastronomica non certo omogenea, ma ampiamente condivisa.

Lo stesso vale per la seconda «famiglia» di ricettari due-trecenteschi, il cui capostipite sembra collocabile attorno al 1338-39, probabilmente a Siena[21]. Non più una corte come quella napoletana, dunque, bensì un comune cittadino a forte impronta «borghese» – aggettivo da usare con molta cautela in un contesto sociale come quello delle città italiane medievali, che vedevano fortemente mescolati, nell'esercizio del potere ma anche nei modelli culturali, le famiglie della nobiltà tradizionale e i nuovi ceti legati al commercio, all'artigianato, alle professioni. Ma è piuttosto significativo che, al contrario dei ricettari di stampo angioino, esplicitamente destinati a un pubblico aristocratico, di *signori*[22], quelli di derivazione toscana si rivolgano invece a una brigata di amici, i «dodici ghiotti» (*XII gentili homini giotissimi*, *XII ricchi goditori*) più volte richiamati nelle ricette con un'insistenza sulla nozione di «ricchezza» che non rimanda certamente alla nobiltà tradizionale, ma alla nuova aristocrazia del denaro[23]. Non la corte, ma la casa è il punto di riferimento di questo secondo gruppo di testi. Altrettanto significativa è la precisione – tutta «borghese» nel suo riferirsi a quantità, costi, previsioni – con cui tali testi forniscono le dosi esatte degli ingredienti delle ricette, mentre il *Liber de coquina* e i ricettari che ne derivano non scendono mai in dettagli di questo

genere, limitandosi a indicazioni più «libere» che presuppongono di rivolgersi a professionisti del mestiere anziché a cuochi domestici o, perché no, a semplici curiosi, come quelli che anche altre fonti (per esempio, le novelle) ci assicurano essere avidi lettori di manoscritti culinari[24]. A differenza dei ricettari del primo gruppo, questi ultimi non uscirono mai dall'Italia; in compenso, rimasero in circolazione assai più a lungo – fino al XVI secolo[25] – coprendo la penisola in tutte le direzioni: dalla Toscana a Bologna, dalla Liguria al Veneto (se ne conta una versione in dialetto veneziano), fino alle regioni del Sud[26].

A parte va considerato il *Fait de la cuisine*, importante ricettario compilato da Maestro Chiquart, cuoco alla corte dei Savoia nel XV secolo[27]. Si tratta, infatti, di un'opera estranea, nella sostanza, alla circolazione «italiana» dei libri di ricette, riconducibile piuttosto all'ambito francese anche se, indubbiamente, con una funzione di «ponte» tra le due aree culturali. Vedremo come questa marginalità del Piemonte nella storia della cucina italiana sia destinata a durare a lungo.

4. La definizione quattrocentesca del «modello italiano»

Nella seconda metà del Quattrocento l'ambito «italiano» dei riferimenti culinari è ormai compiutamente delineato: è questo il quadro mentale in cui si muove Maestro Martino de Rossi, la prima «firma» importante nella storia della cucina italiana, a cui si deve un *Libro de arte coquinaria* che costituisce un vero salto di qualità (contenutistica oltre che formale) rispetto alla precedente letteratura sul tema. Ticinese di nascita, della valle di Blenio, egli è espressione di una cultura interregionale che attraversa l'intera penisola: lavora prima in Lombardia alle corti di Francesco Sforza e di Lodovico Trevisani, poi a Roma al servizio del patriarca di Aquileia, poi di nuovo al Nord, a fine della carriera, con il condottiero Gian Giacomo Trivulzio. Non è neppure da escludersi una sua presenza a Napoli: qui, secondo alcuni, sarebbe maturata la formazione professionale di Martino[28], ciò che spiegherebbe i frequenti «meridionalismi» della sua cucina e, in particolare, l'influenza catalana (che altri spiegano più semplicemente con il «cosmopolitismo culinario» della corte pontificia)[29]. In ogni caso il *Libro* di Maestro Martino – scritto forse a Roma nel 1464-65, e poi «aggiornato» in successive versioni di cui fortunatamente restano i manoscritti[30] – ha un'impostazione fortemente interregionale, contribuendo in maniera decisiva alla definizione di un modello «italiano» di cucina. Il ricettario continuerà a circolare fino alla metà del Cinquecento, poi se ne perderanno le tracce – almeno in apparenza, perché nel frattempo, avvalendosi dell'invenzione della stampa, tale Giovanni de' Rosselli «francese» (da alcuni identificato in un personaggio in carne e ossa, da altri ritenuto niente più che un fantasma editoriale)[31] ne plagiava il testo riproponendolo col titolo *Opera nova chiamata Epulario* e ottenendo uno straordinario successo di vendita: ben ventidue edizioni fino a metà del XVII secolo.

Sono pochi, tuttavia, nel testo di Martino – tutto teso a elaborare una metodologia di cucina, a esporre criteri di scelta e procedure di preparazione – i riferimenti *espliciti* a questa o a quell'altra tradizione regionale o cittadina: si segnalano solamente alcune ricette «alla romana» (*coppiette*, cavoli, *maccaroni*) e «alla fiorentina» (uova), una «torta bolognese», una «torta alla senese» e, in uno solo dei manoscritti superstiti, un gruppo di specialità «genovesi» (*piperata*, maccheroni, zucche, funghi, torta di spinaci e di cipolle)[32].

Più fitti sono i riferimenti a ricette e (ancor più) a prodotti locali nelle pagine dell'umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che a Roma conobbe Martino e con lui, probabilmente, condivise la stesura del *Libro*, producendosi a sua volta nella scrittura di un trattato «sul piacere onesto e la buona salute» (*De honesta voluptate et valetudine*). Sul piano strettamente gastronomico, il richiamo a Martino è diretto ed esplicito[33]; il lavoro di Platina ha tuttavia un taglio diverso, perché inquadra le ricette in un più ampio contesto culturale e scientifico, soffermandosi sul ruolo che ciascuna vivanda può occupare nel «sistema» culinario, dal punto di vista dietetico e conviviale. La sua attenzione si sposta perciò sui *prodotti*, fornendoci numerosi e sistematici riferimenti a realtà locali: ed è qui che il suo abito mentale si rivela figlio di una cultura inequivocabilmente «italiana», legata a esperienze personali e a circuiti di scambio commerciale estesi all'intera penisola. I rimandi geografici sono soprattutto alle aree di cui Platina ha esperienza diretta: la regione padana, di cui è originario (era nato a Cremona), e quella dell'Italia centrale, fra Toscana e Stato pontificio, in cui opera. Ma non mancano prodotti o specialità di altre zone, dalla Liguria alla Campania, dal Piceno alla Puglia alla Sicilia: ed ecco il persico del lago Maggiore, le sardelle e i carpioni del Garda, il temolo dell'Adda le galline padovane, le olive di Bologna e del Piceno, il rombo di Ravenna, la lasca del Trasimeno,

le carote di Viterbo, le spigole del Tevere, i «roviglioni» e gli «agoni» del lago di Albano, le lumache di Rieti, i fichi di Tuscolo, l'uva di Narni, l'olio di Cassino, le arance di Napoli, le murene dello Stretto; fra i cereali si citano il panìco lombardo e il miglio campano. E ancora: miele di Sicilia e di Taranto, zucchero di Sicilia. Fra i vini, il classico Falerno e quelli della riviera ligure, il Greco di Toscana (San Gimignano) e di San Severino (colli Lucrini), il Trebbiano di Toscana, il Piceno.

Talvolta i riferimenti sono derivati da autori classici – per un umanista come Platina sarebbe impensabile il contrario – ma anche in questi casi le informazioni sono «aggiornate», arricchite di commenti che rivelano esperienze e conoscenze dirette. Per esempio, quando parla del cavolo Platina rimanda a Catone che ne distingue tre specie, di cui una detta appiana: «che paragonerei – aggiunge – alla zeviana, fiorente nel territorio veronese, e a quella di Capranica»[34].

Particolarmente significative le valutazioni di tipo comparativo. A proposito delle lamprede: «nell'Italia cisalpina si prendono piccole, in Toscana di media grandezza, piuttosto grosse a Roma, nel Tevere»[35]. Sul formaggio, il cui pregio «è connesso alle località e agli animali da cui proviene»: in Italia «due varietà si contendono il primato: il *marzolino*, come lo chiamano i Toscani [...] e il *parmigiano* delle regioni cisalpine». Sul sale: «deve essere bianco e pulito come quello di Volterra in Toscana»[36]. Sulle castagne: «un tempo erano apprezzate quelle di Taranto e di Napoli, oggi le milanesi»[37].

Interessanti anche le precisazioni su determinati *usi* locali. Sul pane: una volta stesa la farina di frumento su uno spianatoio, si deve fare «una sorta di argine chiuso da tutti i lati» e versarvi nel mezzo acqua calda e salata, «come in Italia sogliono fare i Ferraresi»[38]. Sul miglio: «se ne fa la polenta e un pane dolce largamente usato fra i Cisalpini»[39]. Sul condimento delle verdure: «Alcuni, per ovviare alla frigidità del cetriolo, vi spargono sopra spezie in polvere. I Toscani, ai quali piacciono in particolare i frutti e gli erbaggi, divorano il cetriolo serpentino con un pizzico di sale soltanto»[40]. Troviamo anche note sugli usi linguistici locali: il pesce gronco è chiamato «bronco» dagli abitanti di Anzio[41]; le carpe nel dialetto mantovano si chiamano «bulbari»[42]. E via di questo passo.

5. «Liste delle cose, le quali generalmente s'usano in Italia»

Introducendo il quarto libro della sua monumentale *Opera*, pubblicata a Venezia nel 1570, Bartolomeo Scappi spiega di averlo dedicato alle «liste delle cose che si possono servire di mese in mese, le quali generalmente s'usano in Italia, et massime nella città di Roma». Capitale della cristianità, Roma – in cui Scappi opera in qualità di «cuoco secreto» del pontefice Pio V – continua a essere anche la capitale del mercato alimentare, non più però di un mercato «universale» come quello della Roma imperiale, bensì solidamente incentrato sui prodotti della penisola. Roma, adesso, vuol dire Italia, e l'Italia gastronomica di Bartolomeo Scappi, a leggerla con attenzione nelle centinaia di pagine del ponderoso ricettario, appare delineata come entità economica e culturale straordinariamente compatta e omogenea. Non solo le dettagliate «liste» di menù del quarto libro, ma l'opera nel suo insieme è sostenuta da un respiro ampio, che, accentuando l'impostazione *comparativa* già proposta da Platina, disegna un'immagine tendenzialmente completa del patrimonio culinario «italiano», consapevolmente percepito come tale e come tale comunicato al lettore. Il fatto stesso che per lungo tempo l'identità di Scappi sia rimasta incerta, e lo si sia potuto dire ora veneziano, ora bolognese, ora lombardo (fino alla recente scoperta di una lapide nella chiesa di Runo di Dumenza sul lago Maggiore, che sembra dare credibilità all'ultima ipotesi)[43], testimonia la poliedricità della sua cultura, la capacità di guardare in ogni direzione e di raccogliere usi e tradizioni diverse, in qualche misura amalgamandoli e riplasmandoli.

Vi sono tre Italie nell'*Opera* di Scappi: la «Lombardia» (cioè l'Italia padana), l'Italia granducale e pontificia, il «Regno» (cioè tutto il Sud, con la Sicilia). Tre città – secondo un'ottica tipicamente italiana – riassumono la cultura gastronomica delle tre aree: Milano (molte ricette «alla lombarda» sono chiamate, indifferentemente, «alla milanese»), Roma, Napoli (anche in questo caso, «napoletano» o «del Regno» sono diciture interscambiabili). Ma un ruolo significativo spetta anche a Venezia, di cui Scappi mostra di conoscere assai bene e per personale esperienza il mercato e la cucina. Diversi comprimari (Firenze, Genova e altre città «minori») completano il quadro di un'Italia territorialmente e culturalmente diversificata, cui Scappi fa costante riferimento, sforzandosi di comprendere e soprattutto di *confrontare* le diversità, oltre che le convergenze. Anche dal punto di vista linguistico: «Per fare diverse sorte di *crostate*, da Napoletani dette *coppi*, et da Lombardi *sfogliati*»[44]; il pesce spigolo «in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venezia *varoli*, e in Genova *lupi*, in Roma *spigoli*, in Pisa e in Fiorenza *ragni*»[45]. Ma, soprattutto, Scappi si muove sul piano degli usi alimentari e gastronomici. Per esempio, nel paragrafo dedicato a come «conoscere la bontà di tutti i casci, tanto freschi quanto salati», spiega che tra i formaggi freschi sono da preferire «quelli che si fanno in Toscana, che si dimandano raviggioli», anche se a Milano si importa «di terra tedesca» un «cascio grasso» per nulla disprezzabile. Tra i formaggi salati, «com'è il parmiggiano, et di riviera [ligure], et marzolini [toscani]», vanno preferiti quelli prodotti tra marzo e giugno; meno apprezzabili sono a suo avviso quelli «che sono portati a Roma dal Regno di Napoli», detti «casci cavalli», che consiglia di utilizzare soprattutto freschi, quando «son di quella bontà, che le provature fresche». Di quest'ultimo formaggio si fa ampio uso nelle ricette di Scappi come ingrediente di molte vivande, così come è larghissimo l'uso – tra i formaggi salati – del parmigiano. Un'ultima notazione riguarda «quel cascio da noi chiamato sardesco», che «vuol esser sodo, et bianco di dentro»[46].

Una variante significativa di questa percezione verticale della penisola è costituita

dall'opposizione est-ovest, importante soprattutto per il discorso gastronomico sui pesci, che diviene spesso occasione di un confronto fra i due mari che disegnano la penisola da nord a sud. Per esempio, a proposito delle seppie: «nel mare Hadriatico se ne trova molto maggior copia che nel Tirreno»[47]. Sulla razza: «se ne pigliano molte nel mare Hadriatico, le quali son molto migliori che quelle delle spiaggie di Roma»[48]. E per le ostriche confronta quelle adriatiche di Ancona e di Chioggia a quelle tirreniche raccolte attorno all'isola di Corsica[49]. Il confronto «verticale» tra nord e sud torna a prevalere quando si tratta di pesci d'acqua dolce. Delle tinche scrive che «in Milano ne son portate dal lago Maggiore e di Como grossissime [...] ma quelle che si portano in Roma di Tagliacozzo, e dalli laghi di Vico e di Santa Preseda si tengono per le migliori», eccettuando quelle di fiume, in particolare del Tevere e del Po, ritenute le migliori in assoluto[50]. Sulle trote: «quelle di Sora, e d'Arpino son buone; ma tirano al color nero; quelle che si pigliano nel Tesino, e nel Tevere son bianche, ma perfettissime; quelle che si pigliano nel lago Maggiore, e di Como son grossissime»[51]. Ancora a proposito della trota, Scappi propone un confronto tra il modo in cui sono soliti prepararla i cuochi di Milano e quello, invece, seguito da «noi altri cuochi di Roma»[52]. Sui gamberi di fiume, ci insegna che «in alcuni lochi d'Italia ne son molto grossi, e in Milano assaissimi, e similmente nel paese di Brescia, e di Verona, ma nel fiume Silo, che passa per Trevigi [Treviso], e per tutto quel paese son molto più grossi degl'altri»; molto buoni sono però anche quelli «che si pigliano in ponte Salare presso Roma»[53].

Scappi fornisce anche notizie sui mercati del pesce (con frequenti confronti fra le piazze di Venezia, Milano e Roma) e sul commercio di prodotti conservati: «alcune sorti di pesci salati, conservati in foglie, et secchi al fumo, et all'aere, et in salimora». Fra questi i carpioni del Garda, che, una volta «accarpionati» (fritti e poi messi sotto sale e aceto), «si conservano parecchi giorni e si portano in diversi lochi per Italia»; «in questo medesimo modo si possono accarpionare i pesci detti temere», che si prendono soprattutto nell'Adda e nel Lambro, e «gli agoni del lago di Como, e d'altri lochi», che, salati, «son portati per tutta Italia»[54]. Degli agoni ci informa che viaggiano «salati in barrili con sale grosso», mentre i sardoni «son portati dal mare di Genova, salati in barrili in salimora in diversi lochi d'Italia»[55]. Lo stesso per le anguille di Comacchio, «la quale è circondata di valli d'acqua salsa e se ne piglia gran quantità, e quelle son le migliori di qualunque loco di Lombardia, e se ne portano delle salate per tutta Italia»[56]. Invece, il pesce buca e l'arientino «son portati di Genova in alcuni lochi d'Italia accarpionati»[57]. Altri pesci riposano sott'olio, anche se questa tecnica di conservazione pare destinata soprattutto al consumo locale: «Nel territorio di Sabina, e in quello dell'Aquila, e di Tagliacozzo conservano molti pesci nell'olio, e maggiormente le tinche [...] e si fanno stare in sale per tre giorni, e più o meno secondo la grossezza, e si lavano con vino, e si pongono così intere in vettine piene d'oglio»[58].

La lista dei prodotti «a denominazione di origine» citate nelle ricette o nei menù di Scappi è piuttosto lunga, comprendendo oltre ai pesci[59] alcuni generi di carne pregiata[60], specialità di salumeria[61], formaggi[62], verdure[63], frutta[64], prodotti da forno[65] e persino qualche cereale[66]. Tutti prodotti destinati a viaggiare, si tratti di animali trasportati vivi dal luogo d'origine, di ortaggi o frutti a maturazione controllata, di latticini semifreschi o di vere e proprie conserve: in ogni caso è il mercato a costituire la trama di fondo della cultura gastronomica, a garantire la circolazione delle risorse e lo «scambio» delle identità locali.

Che l'esistenza di questo mercato favorisca anche lo scambio di ricette e di usi gastronomici nell'*Opera* di Scappi è piuttosto evidente. Non si tratta – ancora una volta – di inventare una cucina

uguale per tutti: così come non esistono *prodotti* «italiani» (fra le indicazioni del nostro abbiamo rinvenuto solo un «orzo mondo italiano» distinto nell'uso di cucina da quello «tedesco»), analogamente non esiste una *cucina* «italiana» ma un incontro di tradizioni diverse entro un medesimo circuito di scambi. Fra le molte centinaia di ricette fornite da Scappi, una sola è definita *all'italiana*: «pezzi d'ombrina in pottaggio alla Italiana», suggeriti nel secondo servizio di cucina di una cena estiva[67]. A parte questa eccezione, è chiaro che «Italia» è la somma di tante realtà locali, la *koiné* in cui si parlano diversi dialetti, ovvero lingue (e cucine): se a una cena si fa seguire una rappresentazione teatrale – come accade una notte di fine febbraio di cui Scappi dà conto – la recita sarà data «in lingua Francese, Bergamasca, Venetiana, et Spagnola»[68]. Analogamente, nelle pagine di Scappi si susseguono ricette riferite a questo o a quel «dialetto» di cucina.

La maggior parte riflette l'origine lombarda dell'autore: «suppa lombarda», «riso alla lombarda», «tomacelle col brodo come si usa a Milano», e poi – sempre «alla lombarda» o «alla milanese» – minestra di tortelletti d'erbe, minestra di foglie di rape (da servire «senza brodo con agliata sopra come s'usa in Lombardia»), rane fritte ricoperte ancora di agliata e di «nosella fatta alla milanese», offelle sfogliate, offelle di pasta reale, torte verdi ossia di erbe, «panciette di vitella ripiene alessate», tortiglioni sfogliati ripieni, «ritortole di pasta» ripiene, minestra di ravioli, ravioli con sfoglia, vitella «mongana» ripiena (il petto), capponi grossi ripieni, oche grosse ripiene, uova «affrittellate», trote (a pezzi grossi) nel vino, torte di nosetti. S'impone l'immagine di una cucina «lombarda» in cui le vivande *ripiene* – si tratti di carni o di torte o di paste – hanno un ruolo centrale o comunque, agli occhi di chi le sta selezionando, fortemente caratterizzante: sul che converrà ritornare.

Un secondo importante nucleo è costituito dalle ricette «alla veneziana», fra cui risaltano le preparazioni di pesce, l'ombrina, la spigola e il rombo «in pottaggio», o i calamaretti ripieni in brodetto; seguono la minestra di rape, i «brisavoli» di coste di vitella, i lomboli di vaccina (ovvero «seccaticcia») stufati, le frittelle di latte e uova, i caliscioni di marzapane, le torte alla cannella.

Abbastanza rappresentata è la gastronomia genovese (che, stando alla quantità di citazioni di cui è fatta oggetto nei libri di cucina del XVI e del XVII secolo, appare assai più rilevante nella storia della cucina italiana di quanto non si sia finora pensato): oltre al «carpione genovese», ossia al pesce conservato, Scappi ricorda i maccheroni «alla genovese», la «gattafura» o torta genovese, la cotognata.

Anche la tradizione emiliana si identifica soprattutto con la città capoluogo: ricette «alla bolognese» sono ricordate per la trippa («di seccaticcia»), la torta d'erbe, i «capi di latte» (panna cotta). Ma compaiono anche trippa e «ginestrata» alla ferrarese, oltre ai «coppi» (ossia torte) romagnoli. La Toscana vuol dire Firenze e richiama inesorabilmente le uova: frittate, «ritortole d'ova», «cannoncine d'ova»; oltre a queste, vi è solo una ricetta di spinaci «alla fiorentina», fritti. Il territorio della Marca è richiamato con i «paperi e anatre cotte», l'Umbria con la «tinca all'uso perugino».

Roma, patria adottiva di Scappi, offre un buon ventaglio di preparazioni culinarie: polpettoni, maccheroni, «cominata», cavolo (di Milano o di Bologna, ma fatto «alla romanesca»), frittelle di «pesce ignudo», pignoccati, zeppole (frittelle di ceci). Ma altrettanto presente è la tradizione napoletana, richiamata per i «coppi sfogliati di polpe di piccioni», la «minestra di cavoli torzuti con mortatelli», i maccheroni, i «broccoli acconci». E ciò limitandoci alle denominazioni *esplicite* delle ricette.

Quale Italia ha dunque in mente Bartolomeo Scappi? È abbastanza chiaro: un'Italia*cittadina*, anzi di *grandi* città, che da Milano e Venezia, attraverso Genova, Bologna e Firenze, arriva a Roma e a Napoli. Città che però, a loro volta, «riassumono» il senso di una regione. Non senza difficoltà, questa Italia arriva a lambire i territori del Sud e le maggiori isole. Non arriva invece – come non arrivava l'Italia del Medioevo – al Piemonte sabaudo, che continua a rimanere marginale (se non estraneo) alla cultura gastronomica della penisola: è una vera rarità imbattersi in testimonianze come quelle del ferrarese Giovan Battista Rossetti (1584), che nel suo testo di scalcheria – l'arte di organizzare i servizi di tavola e di cucina – menziona i carciofi «sotto le bragie alla Piemontese» e gli asparagi «alla Piemontese sopra a pan fritto» – oltre al «formaggio di Savoia»[69].

6. Itinerari

La percezione interregionale della cultura gastronomica italiana è un dato comune alla maggior parte della letteratura di età rinascimentale, anche al di fuori della trattatistica culinaria in senso proprio. «Qui la terra d'Abruzzo aveva mandato i suoi prosciutti, e Napoli gentile le soppressate, e Milano le dorate sue offelle e la salsiccia», canta Teofilo Folengo nel *Baldus*, raccontando il banchetto celebrato dal re di Francia (ma i cibi sono tutti italiani: l'autore è molto fazioso in proposito!) al termine di un torneo[70]. Quanto alle opere più direttamente rivolte ai cuochi, ai funzionari di servizio, ai maestri di casa, sarebbe facile, ma inutile e noioso, seguire le «denominazioni di origine» fornite da ciascuno di loro a proposito di prodotti, ricette, usi di cucina. Limitiamoci a osservare che, mentre in Scappi si percepisce un progetto complessivo volto a confrontare e a equilibrare le varie tradizioni regionali – per questo ci siamo soffermati in particolare sulla sua *Opera* –, altri autori appaiono più legati a una determinata cultura, a una visione e a una pratica gastronomica sempre interregionale, ma centrata con maggiore decisione su un territorio specifico. È il caso di Cristoforo Messisbugo, che prestò opera di amministratore e di scalco alla corte estense di Ferrara: i suoi *Banchetti* (1549) rimandano soprattutto a specialità e usi di ambito padano (torte, tortelli e tortelletti «alla lombarda», capponi e piccioni ripieni, petti di vitello o d'agnello o di capretto ancora «alla lombarda», «ritortole» e offelle alla milanese, «potacchio di seppie» e «frutti di zuccaro» alla veneziana, torte di erbe «alla ferrarese, o romagnola», trota in brodetto alla comacchiese…). Anch'egli peraltro ricorda, sia pur sporadicamente, ricette «alla fiorentina» (le solite uova), «alla romanesca» (maccheroni), «alla napoletana» (maccheroni e «vivande gialle» di nizzole o mandorle), «alla siciliana» (riso).

Lo stesso vale per il già citato libro di scalcheria di Giovan Battista Rossetti (1584), anche lui ferrarese, anche lui fortemente legato a una dimensione gastronomica lombardo-emiliana che si traduce non solo nei consueti riferimenti alla «Lombardia» e alle sue maggiori città, ma in una conoscenza capillare del territorio che chiama in causa anche località minori: accanto a Milano e a Venezia compaiono Bergamo, Lodi, Pavia, Vicenza, Padova; oltrepassato il crocevia gastronomico padano (con Mantova, Cremona, Ferrara, Comacchio) tutte le città della via Emilia sono ricordate da Piacenza a Parma, a Reggio, a Modena, a Bologna, ma non mancano specialità di Sassuolo (uva secca) e di Scandiano (torta di fagioli, uva bianca e rossa), di Carpi (meloni), di Correggio (gnocchetti di cedro, mastelletti di brugnata e cedro «delle suore»), di Mirandola (spalle di montone). Oltre l'Emilia, i riferimenti si fanno più sporadici e occasionali, pur toccando tutte le regioni su entrambi i versanti appenninici, fino al Sud e alla Sicilia (richiamata per le lumache in guscio in pane, il cappone ricoperto, il pasticcio di riso); più o meno esaustivi, più o meno dettagliati, gli itinerari attraverso l'Italia (non solo peninsulare) sono tendenzialmente completi.

Prima che i trattati di Messisbugo, di Scappi e di Rosselli vedessero la luce, un estroso erudito milanese, Ortensio Lando, aveva pubblicato un *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* (1548), dove simulava l'improbabile viaggio di un aramaico in Italia descrivendo curiosità e bizzarrie di ogni genere. A un certo punto, Lando immagina che l'oste presso il quale il protagonista è alloggiato decanti le specialità gastronomiche ed enologiche del paese: ne nasce una sorta di guida, un invito a scoprire l'Italia attraverso le sue cucine, che in qualche modo rappresenta l'altra faccia della proposta di Scappi e dei suoi colleghi. Non già *raccogliere* l'Italia sulla propria tavola, ma *andarla a cercare* viaggiando, da sud a nord, a cominciare dalla «ricca

isola di Sicilia», dove si potranno gustare i maccheroni «che sogliosi cuocere insieme con grassi caponi e casci freschi, da ogni lato stillanti buttiro e latte», e poi conditi con zucchero e cannella. Seconda tappa, Taranto, ricca di buonissimi pesci «che si cucinano, e con l'aceto e col vino, con certe erbicine odorifere e con alcuni saporetti di noci aglio e mandorle»: sarà ben gradevole passarvi la quaresima! E poi, via a Napoli, ad assaggiare pani squisiti, vitella di Sorrento, caciocavalli freschi, e poi «susameli, mostacciuoli, raffioli, pesci, funghi, castagni di zucchero, schiacciate di mandorle, pasta reale, conserve rosate, biancomangiare»; e «coscie di pollastri e ali di caponi e spalle di montone», e pesche «da far risuscitare i morti». L'itinerario prosegue con qualche incertezza fra Toscana e Umbria, toccando Siena e i suoi «ottimi marzapani, gratissimi bericoccoli, e saporitissimi ravagiuoli»; Foligno, per i semi di melone canditi «e altre confetture senza paragone»; Firenze, per il cacio marzolino e il pan pepato e i berlingozzi, e il vino trebbiano «non inferiore al greco di Somma» (gli stessi due vini menzionati da Scappi). A Pisa si andrà per i biscotti (pure questi caldamente consigliati da Scappi) e poco lontano di lì, in Val Calci, per le migliori ricotte del mondo. A Lucca si troverà «buona salciccia» (ne parlerà anche Scappi) e «grati marzapanetti». Ed eccoci in Emilia: «Non mi voglio scordar d'avvertirti che in Bologna si facciano salcicciotti i migliori che mai si mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore ne aguzzano l'appetito […] benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani». E che dire della «magnifica città di Ferrara, unica maestra nel far salami e di confettare erbe, frutti e radici», dove si bevono gustosi vinelli, «buone ceppe [cheppie], sturioni e buratelli», e si fanno «le migliori torte del mondo»? E poi Modena, con «buona salciccia e buon trebiano», e la «perfetta cotognata» di Reggio, Mirandola e Correggio; «ma perfetto te se giungi a quel cacio piacentino» lodato dai poeti e sublimato sulle mense. Piacenza dà anche squisite mele, «dette calte», e un'uva «chiamata diola», mangiata la quale ci si ritrova consolati «come se mangiato avessi d'uno perfettissimo fagiano». Ancora a Piacenza non sono da perdere gli gnocchi all'aglio; passato il Po, si mangeranno a Lodi carni sopraffine, a Binasco «minute pescagioni». Al grande emporio di Milano si troverà il «cervelato» brianzolo (ossia la salsiccia con sangue e cervella), «cibo re dei cibi», che si accompagnerà con offelle annaffiandolo con leggera vernaccia dei dintorni; e certi uccelletti allo spiedo detti «verdorini». Si passerà a Monza, alla sua «luganica sottile» e alle sue «tomacelle» (ancora salsicce, a base di fegato di maiale). Né si potranno scordare le trote di Como, gli agoni di Lugano, gli ortolani e i fagiani di montagna che scendono a Chiavenna dai monti dei Grigioni; a Chiavenna ci si soffermerà anche sui marroni, e nei dintorni ci si rallegrerà con il formaggio di Val Malenco e le trote del torrente Mera. Ritornando sui propri passi in direzione sud-est, «averai in Padova ottimo pane», vino marzemino, piccoli lucci e «ranocche perfette», prima di giungere ai meloni di Chioggia e ai pesci di Venezia: «orate, ostreghe, cappesante e ceffali», e ottimo pesce in gelatina, cui si affiancano uccelletti «di Cipri», «cavi di latte» (dolci di panna cotta), malvasia aspra e dolce. E di nuovo risalendo: «buoni vini avrai nel Frioli, migliori in Vicenza, dove anco mangerai perfettissimi capretti»; né può tacere dei carpioni del Garda, delle trippe e dei gamberi del Sile che ti offrono a Treviso, mentre a Brescia berrai vernaccia di Cellatica e moscatelli «superiori alli Bergamaschi e alli Brianceschi»; ma soprattutto, a Brescia, sono imperdibili le torte ripiene dette «fiadoni», «belli da vedere, grati al gusto, odoriferi più che l'ambra e più che il muschio, morbidi al tatto». Torte altrettanto famose, le «gattafure», si fanno a Genova, e il viaggiatore non potrà andarsene senza averle gustate, in compagnia di pere moscatelle, buoni fichi, schiacciate di pesche e cotogni, moscatello, razzese e altri vini leggeri della riviera. E il viaggio qui termina.

Nonostante la prevedibile assenza del Piemonte e la sorprendente «dimenticanza» di Roma, la proposta turistica di Ortensio Lando copre una bella fetta di Italia e dimostra un senso di «appartenenza» gastronomica dall'identità ben chiara.

7. Verso la regionalizzazione

Nel XVII secolo la stagione dei ricettari «nazionali» sembra terminata. Il progetto di dar vita a una sintesi, in forma comparativa, della cucina italiana – che soprattutto Scappi, ma non lui solo, aveva perseguito – lascia il posto a una progressiva accentuazione delle diversità regionali, che per almeno due secoli sarà il *Leit motiv* della nostra storia culinaria. Ovviamente – lo abbiamo detto e ripetuto – tali diversità costituivano anche prima un elemento visibile (anzi, qualificante) del panorama gastronomico della penisola; ciò che cambia è che i ricettari enfatizzano questo punto di vista, *collocandosi* sul piano geografico in modo assai più netto di quanto non avvenisse nei testi medievali e rinascimentali. Questo cambiamento di prospettiva emerge soprattutto nella trattatistica di produzione napoletana, attraverso la quale, per la prima volta, si definisce un quadro compiuto del patrimonio gastronomico del Sud. Autori come Giovan Battista Crisci, che nel 1634 pubblica a Napoli la *Lucerna de corteggiani*, ampia raccolta di menù per i vari periodi dell'anno, o Antonio Latini, autore dello *Scalco alla moderna, overo l'arte di ben disporre i conviti*, due volumi pubblicati anch'essi a Napoli nel 1692-94, sono particolarmente attenti a comunicare la loro «appartenenza» culturale e territoriale.

La *Lucerna* di Crisci è il primo vero repertorio di prodotti e specialità del Centro-Sud. Non tanto Napoli, riferimento «simbolico» anche per gli autori del Nord, quanto una miriade di città, cittadine e centri agricoli sparsi nel territorio sono i luoghi cruciali di un'immagine gastronomica decisamente nuova (perché *espressa*). Dall'Abruzzo alla Puglia, dalla Campania alla Basilicata alla Calabria – e arrivando come sempre alla Sicilia – la geografia dei prodotti si concentra soprattutto sui formaggi e sui frutti, non senza toccare il prosciutto abruzzese, la soppressata e i salsiccioni di Nola, il «filetto di Giugliano guarnito con moscardini», il «filetto di vitella di Sorrento»; i maccheroni possono essere siciliani (o più precisamente di Palermo) o pugliesi; le olive – fresche o «infornate» – sono di Gaeta e di Maranola, di Caserta e del Cilento, di Geraci e di Messina; la lattuga è di Avellino e i meloni di Aversa. Tra i luoghi rinomati per la frutta si segnalano Amalfi (pesche), Arienzo (ciliegie rosse, mele, pesche, albicocche), Capodichino (prugne rosse), Capodimonte (pesche, visciole), Giugliano (pesche), Marano (ancora pesche e poi mele bianche), Moiano (mele), Posillipo (mele bianche, uva moscatella, pesche, albicocche), Procida (albicocche), San Giovanni (fichi), San Pietro (fichi), Somma (visciole, pere, lazzarole), Sorrento (prugne, pesche, mele). Ampia la tipologia dei formaggi freschi e conservati: mozzarelle di Aversa, di Capua («fresche stufate»), di Cerreto; caciocavallo di Basilicata (o di Potenza, o «del Foio di Potenza») e di Sicilia; ricotta salata di Capua, ricotta «di capra» di Pozzuoli e del Vallo di Potenza, «ricotte di raschi» calabresi (o specificando ancora: della Sila, del Pollino, di San Lorenzo); provole del Garigliano, di Capua, di Eboli, della Cerra, di Sessa; «caci», non meglio specificati, d'Abruzzo e di Puglia. Colpisce, in questo elenco, la connotazione prevalentemente *non urbana* della produzione e del mercato alimentare, riferiti a piccoli paesi o alle «campagne» o alle «coste»: esito di una storia – come sappiamo – che già a iniziare dai secoli centrali del Medioevo vide sacrificate le autonomie cittadine al potere regio e baronale, orientandosi in modo strutturalmente diverso rispetto all'Italia «comunale» e «cittadina» del Centro-Nord. Non c'è una rete di città a sintetizzare (fin nella denominazione) la cultura gastronomica del territorio del Regno, le «provole fresche di campagna d'Evoli» o i numerosi frutti «della costa di Posillipo». C'è solo la splendida capitale, Napoli, ma non si tratta evidentemente della stessa cosa. Le città riemergono quando Crisci introduce prodotti e ricette del Centro-Nord: i suoi punti di riferimento diventano allora Roma, Firenze, Bologna, Milano

Genova.

Altro repertorio di specialità del Sud – non però distribuite, come nel testo di Crisci, fra i molteplici suggerimenti per la composizione di un menù, bensì organizzate in un elenco sistematico – troviamo nell'opera di Antonio Latini, il cui primo volume è suggellato da una *Breve descrizione del Regno di Napoli* che illustra, con riferimenti tratti da «diversi autori» ma soprattutto «dall'uso, e dall'isperienza», le *cose comestibili di frutti, e d'altro, che si producono specialmente, e di rara qualità, in diversi luoghi del medesimo Regno*. Una per una vengono prese in esame le dodici province che costituiscono il Regno, a cominciare dalla *Campagna Felice, hoggi detta Terra di Lavoro*, che fornisce a Napoli ogni sorta di ben di Dio: «esquisitissimi frutti» e «finocchi famosi» da Poggio Reale, «tutte le sorti d'herbaggi, e verdume» da Padule, «famosi piselli, cardoni, e carciofali, ravanelli, e radici» e «bellissimi caoli fiori» da Chiaia, «esquisite insalate» e «tutte sorti di frutti» da Posillipo. Ottime carni vengono invece da Ischia e da Capri: «quantità di fagiani», «vitelle bellissime, e quaglie ottime, e tutte sorti di caccie»; da Sorrento, da Vico. Pesci, dal mare e dai fiumi: talché «Napoli in ogni tempo abbonda di tutte sorti di pesci, e a prezzi convenienti». E via fra i cocomeri di Orta e le soppressate di Nola, il torrone di Aversa e i meloni di Cardito, le olive di Gaeta e i cardoni di Giugliano. Seguono le altre undici province: *Principato Citra*, con i risi di Salerno, i fichi secchi di Agropoli, le trote di San Severino, i capponi tenerissimi di Nocera *Principato Ultra*, con le cervellate, le cipolle e il torrone di Benevento, le nocelle e i pesci di fiume di Avellino; la *Basilicata*, con il caciocavallo e le «ottime cacciagioni» di Laterza; la *Calabria Citra*, in cui si fanno «casci buoni, ricotte, e rasche, zuccari, mele, e tutt'altre robbe», come l'olio e i capperi di Rossano, le uve passe di Belvedere «che ne van per tutto il mondo», i formaggi di Cassano, del Foio e di Pollino; la *Calabria Ultra*, con «gran quantità di perfettissimi ogli»; la *Terra d'Otranto*, «abbondantissima di carne, e fichi secchi», di olio, vino e formaggi a Gallipoli, di ostriche «e tutte sorti di frutti di mare» a Taranto, di «cacciagioni selvaggie» a Ostuni; la *Terra di Bari*, di cui si segnalano soprattutto le carni ovine (ottimi castrati e, a Bitonto, straordinari capretti), oltre alle mandorle, ai formaggi, all'olio, agli agrumi; l'*Abruzzo Citra*, famoso soprattutto per la «soave fabrica di confetture» di Sulmona; l'*Abruzzo Ultra*, con lo zafferano dell'Aquila e i prosciutti di Cicoli; il *Contado di Molise* con i prosciutti di Campobasso e gli abbondanti funghi e tartufi; infine la *Capitanata*, con i pesci del lago Varano (capitoni, tinche, e i cefali da cui si estraggono le uova per la bottarga). Naturalmente – conclude Latini – ho ricordato per brevità solo le cose più note, giacché ciascuna delle dodici province «contiene in sé quanto di buono tiene nel suo bell'erario il mondo».

Meno evidente e, soprattutto, meno «dichiarata» è la regionalizzazione dei ricettari del Nord: anch'essi tuttavia, nel XVII secolo, riflettono programmi meno ambiziosi, di respiro più limitato ma forse più vicini alla prassi quotidiana della cucina. Decisamente «padano» è l'orizzonte geografico di personaggi come Francesco Vasselli, bolognese, scalco alla corte emiliana dei Pico, che nel 1647 pubblica *L'Apicio overo Il Maestro de' conviti*, o il suo concittadino Bartolomeo Stefani, capocuoco di casa Gonzaga a Mantova – dopo esserlo stato presso altre corti – che nel 1662 pubblica *L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione* . Mentre sostiene l'opportunità (potendoselo permettere) di non limitarsi al «pane della Città natìa», di oltrepassare «il fiume della Patria» alla ricerca di buoni cibi per la propria tavola, Stefani delinea un sistema di scambi articolato in «distretti gastronomici» ben distinti fra loro. Napoli e la Sicilia – scrive – producono cedri, limoni, aranci, carciofi, asparagi, cavolfiori, fave fresche, lattughe che «nella stagione fredda»,

quando è impossibile trovarne in altri luoghi, riforniscono «tutto il Regno». Analogamente, la riviera di Gaeta «serve de medesimi frutti Roma». Genova, con la sua riviera, «abbonda delle medesime cose» e ne provvede Milano, Firenze, Bologna, Torino, Piacenza, «e le Città à quelle vicine, con buona parte della Lombardia». Altri luoghi ricchi di verdure invernali sono la «riviera di Salò» e gli orti veneziani. Bologna produce finocchi bellissimi, uve e grosse olive, «e di queste cose ne comparte à tutta la Lombardia, Romagna, Fiorenza, e provincie vicine, per fino a Roma»[71]. *Perfino* Roma: le tre Italie di Stefani paiono assai più distanti di quelle di Scappi.

In questa regionalizzazione della cultura gastronomica italiana c'è posto ormai anche per il Piemonte: Torino, come abbiamo visto, finalmente compare nel ricettario di Stefani, e i «biscottini savoiardi» diventano quasi una moda.

Dalla fine del Seicento e per tutta la prima metà del secolo successivo la letteratura gastronomica, in Italia, tace. È il segno di una subalternità culturale – nel momento in cui la cucina francese trionfa in Europa – che durerà ancora a lungo. Ma è anche il segno di un ripiegamento sulla tradizione locale – e dunque sull'oralità, che di quella tradizione è il primo testimone – che non mancherà di produrre anche effetti positivi, consolidando i legami fra gastronomia e territorio e rafforzando questo carattere «originale» della cucina italiana, che a lungo termine si rivelerà un sicuro investimento.

8. I ricettari municipali

La diffusione della cucina francese, attraverso il Piemonte, guadagna le capitali italiane, unificando piatti e servizi. Essa si manifesta dal 1766 con *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, che viene ristampato a Venezia (1789) e a Milano (1791) in un'area subalpina e padana particolarmente sensibile a tale cultura. L'influsso si estende quindi ad altre città, a Roma e a Napoli, dove incontra e si scontra con identità e tradizioni antiche e forti. Il modello francese, riformulato con derrate autoctone, convive infatti con un sostrato che varia da Stato a Stato, e riaffiora nei prodotti, nelle denominazioni dei piatti e nella loro preparazione. Già *Il cuoco piemontese* consigliava le cipolle di Ivrea, i tartufi di Piemonte, i formaggi di Aosta[72]. Questi fenomeni sono destinati a diventare sempre più rilevanti: nella *Cuciniera piemontese* pubblicata a Vercelli nel 1771 compaiono la *focaccia alla monferrina*, la *zuppa alla vercellese*, le *ale alla veneziana*, i *cavoli alla romana*[73]. Non necessariamente la pressione culturale e politica si traduce in un adeguamento al gusto parigino, anzi rafforza il doppio livello privato e pubblico in cui si distribuiscono i piatti. I libri di casa sono particolarmente sensibili a questa situazione, registrando non solo qualche prestito estemporaneo ma alimenti quotidiani e consuetudinari della tavola signorile. Il cuoco del vescovo di Imola fra il 1785 e il 1800 ha lasciato la testimonianza di una cucina messa a punto fra Bologna e la Romagna, in un'area che travalica di poco la diocesi e in cui piovono «cappelletti alla bolognese» e cotechini di Ferrara. Fra frittelle e umidi, i sapori di Francia restano emarginati, o meglio si ritrova la «besciamella» che è una salsa vecchia d'un mezzo secolo[74]. Di poco più attenta ai piatti d'oltralpe è casa Cassoli a Reggio Emilia, che registra *capelletti di grasso*, *coteghini all'uso di Modena*, *spongate* (marzapane al miele) e *mestocchine di formentone* (focaccine dolci cotte al forno)[75] esibendo una immagine solidamente provinciale e poco attratta dalle mode. Un'indagine sui codici nobiliari evidenzia non solo una relativa impermeabilità, ma l'esistenza di consuetudini fortemente radicate e soprattutto di prodotti fini rappresentativi.

La correlazione fra ricchezza e tavola internazionale è lungi dall'essere evidente. Laddove sono presenti gastronomi della levatura di Vincenzo Corrado, autore di un *Cuoco galante* pubblicato a Napoli nel 1786, anche la tavola raffinata – «galante» – ha una fisionomia propria, creativa rispetto sia alla tradizione dei signori legati ai prodotti della propria campagna, sia ai francesi di passaggio. Una delle caratteristiche fondamentali della nuova cucina, infatti, è che essa si avvale esclusivamente di derrate locali, e viene riapplicata anche a quei prodotti, come il pomodoro fresco o le alici appena pescate, che il mercato parigino ignora. Rivalutare il vivaio, la pesca, l'orto significa orientare cotture e piatti in una direzione in cui l'innesto di tecniche complesse diventa difficile o inutile. I calamari «quando son piccioli si mangiano in frittura con sale, pepe e sugo di limone»; quanto ai *cecinelli* (bianchetti) «sono così teneri che appena si mettono sul fuoco son cotti»[76]. Ci sono le salse *Roberta* (*sauce Robert*), *Ramolata* (*Remoulade*), *alla Francese*, ma sono confinate alla fine del libro, progettato e costruito sulle derrate e non sulle loro trasformazioni. È difficile immaginare una procedura più contraria a quella parigina.

La rinascita della cucina italiana negli ultimi tre decenni del Settecento parte da queste premesse, nelle quali non va dimenticato un fattore indubbiamente importante, l'esistenza di una cultura gastronomica che valica i confini degli Stati. Il termine *italiano* nei titoli delle ricette è – continua a essere – tutt'altro che caratterizzante, ma alcuni prodotti e molti piatti circolano fuori delle terre d'origine. Francesco Leonardi, con un curriculum di servizio nelle maggiori case d'Europa, dopo

aver tracciato nell'*Apicio moderno* (1790) un quadro delle preparazioni francesi del maiale, apre un'appendice di mortadelle, salami, cotechini, zampetti, cervellate, salsicce di fegato alla milanese, mettendo in evidenza la loro ricezione nell'area romano-napoletana[77]. Da queste indicazioni emerge l'esistenza di un'identità locale, statale, indirettamente italiana della cucina. Essa verrà consolidata dai ricettari municipali nel corso dell'Ottocento.

L'editoria di alcuni grandi centri urbani produce in misura crescente opere didattiche destinate a un bacino d'utenza limitato, di costo variabile, che riflettono le tradizioni di un'area spesso coincidente con quella del dialetto. Nelle grandi città come Napoli, a pubblicazioni d'alto profilo come *La cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (1837), concepita per i signori e quindi filofrancese e filopartenopea, fanno riscontro operette di minore impegno (*La cucina casereccia*, 1828) che per prezzo e numero di pagine si rivolgono a famiglie più modeste: entrambe coprono i consumi gastronomici di una stessa area, e riferiscono di piatti di altri Stati. In un municipio di modeste dimensioni, come Como, un solo ricettario, *Il cuoco senza pretese* (1834), opera forse di un Odescalchi, famiglia di rispetto, propone un modello con alcune pietanze di cucina locale, lacustre e subalpina, aperto agli usi del milanese e a quelli della tavola fine. Sono presenti i *pasticci di maccheroni* e il *vitello tonnè* che ovviamente non sono di territorio[78]. Nell'idea di municipio non entrano considerazioni etnologiche o puriste, bensì la consapevolezza di rispecchiare la tavola dei notabili.

Un atlante di questi libriccini mostra la loro disseminazione a partire da Napoli in tutta l'area centro-settentrionale, con una polarizzazione nelle capitali dell'editoria e della cucina, Milano, Napoli, Torino. La Toscana ha un proprio mercato estremamente attivo, con centri di stampa a Lucca, Livorno, Firenze e Siena[79]. I titoli si assomigliano nella prima metà dell'Ottocento: *cuochi milanesi*, *bolognesi*, ma anche *italiani*, spesso anonimi. Le preparazioni autoctone e di altri Stati della penisola si alternano alla didattica francese, che spesso fornisce un filo continuo d'alto profilo con cui viene imbastita la trama provinciale. Le competenze di mestiere, e la qualifica per zone di origine dei salariati, forniscono le basi di un'affermazione di culture trasversali, deputate a perfezionare l'arte. La stampa, nel 1822, a Milano, del *Nuovo economico cuoco piemontese e credenziere napoletano* evoca con ben tre indicazioni toponomastiche (le due del titolo più quella del luogo di edizione) la collaborazione interregionale. Una vignetta la ribadisce mostrando un cuoco con berretta bianca e grembiule che taglia la carne, e un pasticcere in marsina che tira la sfoglia, ognuno al proprio tavolo, l'uno volgendo la schiena all'altro. Sull'ipotesi di creare un corpo professionale unitario prevale quella di associare culture e perizie distinte.

La pubblicistica gastronomica si intensifica dopo l'unità d'Italia mostrando chiaramente come l'interazione dei tre modelli (locale, statale, internazionale) rispondesse a un assetto culturale profondo e permettesse di descrivere una cucina socialmente stratificata e geograficamente definita. Tale municipalizzazione ha funzione di testimonianza e di approfondimento di mercati locali, e permette il raccordo, attraverso le ricette, di piccoli centri che non possono avere un'editoria, riformulando con le derrate di mercato i piatti della festa contadina. I ricettari territoriali, urbani e regionali non solo forniscono un quadro della situazione pre e postunitaria, ma hanno un influsso duraturo – e si moltiplicano – nella stessa tradizione detta italiana, sino ai nostri giorni.

Attraverso questi libri, la cucina della campagna e del litorale, dei laghi e dei monti finisce per essere rappresentata dalla città, centro di mercato e di produzione tipografica, di immigrazione contadina e servile. Questo ruolo avrà un'importanza decisiva nel processo di regionalizzazione

della cucina, ancora poco avvertibile nel primo Ottocento, malgrado gli epiteti *piemontese* o *milanese* con cui venivano designati i cuochi. Dopo l'unità, il capoluogo costruisce la regione a sua immagine amministrativa, pianificandone i trasporti, orientandone le produzioni e divulgandone l'identità gastronomica in concorrenza con altre. Su questa base avviene la codificazione artusiana.

9. Artusi e la cucina regional-nazionale

Artusi nasce a Forlimpopoli nel 1821 e abiterà per oltre mezzo secolo a Firenze. Nella sua biografia[80] troviamo iscritta quella cultura tosco-romagnola che è l'asse portante della sua cucina. Da giovane ha accompagnato il padre nei mercati fra Senigallia e Rovigo, spostandosi con la vettura a cavalli. Ha quindi valicato in diligenza gli Appennini, sino a Livorno. Le principali città italiane le ha raggiunte con la posta, quindi con il treno: Napoli, Roma, Padova, Milano, Torino. Più delle altre ha frequentato Bologna e le sue buone tavole. Su queste conoscenze geografiche costruisce nel 1891 la sua mappa gastronomica. Del Granducato e degli Stati della Chiesa, su fino al Polesine, giù sino alle Marche, conosce bene il territorio, strade, paesi, montagne e cittadine rivierasche. Questo si traduce in ricette che anzitutto sono desunte dalla ricca Toscana, in proporzione maggiore, dalla Romagna e quindi da Bologna, una città in cui si sente di casa.

Al di fuori di questo ampio territorio segmentato dai monti, conosce soprattutto le città. A nord da Trieste sino a Torino, a sud sino a Napoli. Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata, Calabria non figurano in alcuna ricetta. Anche quando accresce con successive ristampe la *Scienza in cucina*, utilizzando le informazioni epistolari delle sue lettrici, non acquisisce il Meridione, facendo un'eccezione per la Sicilia, con tre piatti. La Sardegna resta isola ignota. Questa è l'Italia conosciuta e rappresentata da Artusi, incompleta e divisa longitudinalmente dall'Appennino, con denominazioni di pesci adriatiche diverse da quelle tirreniche, con la ricca Toscana da una parte e, dall'altra, la regione più povera e depressa, la Romagna. Il modello centro-settentrionale è ribadito anche dai condimenti (da cui è escluso il peperoncino) e dai tre grassi, l'olio toscano, il lardo bolognese e il burro lombardo. Come mai un ricettario interregionale, con lacune e squilibri, è diventato il simbolo della gastronomia italiana?

Una tale immagine del paese era condivisa da molti, gastronomi e non. *Il viaggio per l'Italia di Giannettino*, opera pedagogica di Collodi, viene compilato, per quanto attiene alle nominate regioni, con il Baedecker. Il Sud lungi dall'affascinare l'inventore di Pinocchio suscita diffidenza, e nella stessa Napoli resta celebre questa sua descrizione della pizza: «Quel nero del pane abbrustolito, quel bianchiccio dell'aglio e dell'alice, quel giallo verdacchio dell'olio e dell'erbucce soffritte e quei pezzi rossi qua e là di pomidoro danno alla pizza un'aria di sudiciume complicato che sta benissimo con quello del venditore»[81]. Una simile descrizione spregiativa si ritrova nell'*Autobiografia* di Artusi a proposito dei maccheroni con molto pepe e cacio offerti nelle strade della stessa città.

Questo non significa che la cucina locale e popolare sia assente nella *Scienza in cucina*. Ma, per capire come essa venga recepita nello stile della casa borghese, è utile completare la carta gastronomica abbozzata. Due soli piatti descritti da Artusi portano il titolo di *italiani*, i tortellini e il lesso rifatto, altri invece fanno riferimento a regioni, città o paesi. Questi ultimi sono relativamente pochi, così come quelle zone, la Maremma o le paludi di Comacchio, che oggi denomineremmo parchi ambientali. È sulle città, in quanto rappresentative, con i loro mercati e i loro negozi, del contado, delle province e delle regioni, che Artusi costruisce un modello geo-gastronomico aperto alle aggregazioni, estensibile a piacere. Dalla sua Romagna vengono i prodotti (anguille, anici) sino a Firenze dove, in piazza d'Azeglio, sono trasformati da una cuoca di Massa e da uno di Forlimpopoli. Anche in casa Artusi il triangolo spaziale si ricompone e riformula ricette, piatti, conserve in una chiave urbana, quindi *fine*. L'aggettivo è usato spesso, con altri quale *delicato* e *signorile*, per designare lo stile delle pietanze, la scelta dei condimenti, la pulizia dei sapori.

Con questo trasferimento di risorse dalla campagna alla città, con una cucina inurbata, il modello italiano viene garantito potenzialmente, a misura che nuovi centri e mercati si collegano alla rete ferroviaria nazionale in cui circolano derrate, turisti e di conseguenza nuove vivande. A conferma che questo metodo, ad un tempo rispettoso di fratture territoriali e umane, e fiducioso nell'articolazione unitaria, fosse largamente condivisibile, vi sono altri ricettari che portano avanti, in senso geografico, il programma della *Scienza in cucina*. L'Agnetti, uno dei compilatori più attenti dell'inizio secolo, nella *Cucina nazionale* e nella *Nuova cucina delle specialità regionali*, pubblicata nel 1909 quando Artusi era ancora in vita, mostra l'estensibilità delle aree geo-gastronomiche, accrescendo il Veneto, dando maggior peso a Roma, aggiungendo la Sardegna con sei ricette[82]. Dopo un raffronto fra i due volumi, 27 su 101 piatti salati del ricettario regionale si trovano in quello nazionale, e di questi ben 16 sono paste e minestre. L'identità nazional-regionale è affidata a: agnolotti, cappelletti, gnocchi alla romana, maccheroni al sugo, maccheroni al pomodoro, minestrone, risotto alla milanese, pasticcio di maccheroni, ravioli, ravioli alla genovese, risotto colle telline, risotto alla milanese, tagliatelle alla bolognese, tagliatelle pasticciate, tortellini, zuppa alla pavese. Le regioni rappresentate sono: «Liguria, Lombardia, Venezia, Emilia e Romagne, Toscana, Roma, Napoli, Sicilia». Senza entrare nel merito delle tipologie pastarie, questo è un denominatore comune dei ricettari futuri.

Nella configurazione dello spazio italiano, le regioni non sono unità politico-amministrative ma «compartimenti»[83] con una identità fisica e storica, particolarmente importanti da un punto di vista culturale perché assommano alcuni caratteri generali intelligibili a tutti. Gli alimenti vi hanno una funzione simile a quella dei dialetti, esprimono un gusto che può essere recepito e tradotto in italiano. Trasferiti in ricette, permettono di comunicare il patrimonio domestico di famiglie lontane, la ricchezza delle loro tradizioni. Lo scambio interregionale appare dunque la chiave per accedere, progressivamente, a una coscienza nazionale, senza sacrificare il passato, senza alienare la propria singolarità. Di questo compromesso beneficia Pellegrino Artusi divenendo, agli occhi delle future massaie, il padre della cucina italiana.

10. Ancora il Mediterraneo

Durante il Ventennio, l'esplorazione gastronomica viene completata, acquisendo una mappa completa delle regioni, stilando un primo inventario dei prodotti tipici, promuovendo una conoscenza delle cucine locali con libri, supporti pubblicitari, manifestazioni e sagre. La *Carta delle principali specialità gastronomiche delle regioni italiane* viene commissionata dall'Enit all'artista Umberto Zimelli: diverrà un cartellone in cui lo straniero identifica il meglio dell'industria casearia o dolciaria, dei vini, dei salumi, e può scoprire, fra fiaschi e caci, piatti fumanti di pasta[84]. Le carte del bel paese si moltiplicano e quelle con l'insediamento degli stabilimenti e dei depositi Cirio dimostrano come il comparto conserviero si allinei alla propaganda turistica e scolastica[85]. A compiere il passo, da una percezione globale del paese con presenze alimentari simboliche a un censimento mappale del patrimonio, sarà la *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano (1931). Vi si ritrovano non ricette ma definizioni di vivande, risorse locali di media e piccola entità e tutti gli ingredienti per fare una buona cucina. Percorrendo la costiera adriatica da Manfredonia verso Bari, si incontrano le cipolle bianche di Barletta, le laganelle nere di Bisceglie (fettuccine al vin cotto), l'olio di Molfetta. Il paesaggio è indubbiamente diverso da quello intravisto nei ricettari di Artusi e Agnetti, nella misura in cui ogni regione è polverizzata nelle infinite ricchezze del suo territorio spesso sconosciute o mai recensite. Apprendere a *mangiare l'Italia* sarà uno dei compiti del regime, con mostre regionali, fiere e sagre, campagne autarchiche e moltissimo folclore.

Una delle conseguenze più vistose di queste iniziative è il reinserimento del Meridione nella carta gastronomica. La Calabria e la Basilicata, vagamente note per i fichi secchi e qualche vino di origine greca, ricevono una lusinghiera immagine, grazie ai soci del Touring, con paste e minestre dai nomi umoristici, come gli *schiaffettoni* («grossi cilindri di pasta riempiti di carne trita mista a uova sode, salame e salsiccia, chiusi alle estremità, bolliti e conditi con sugo e formaggio»). Il loro censimento viene recepito, ripetuto, copiato. Immaginando un giro ferroviario d'Italia, Umberto Notari, fondatore del mensile «La cucina italiana» riproduce capitoli intieri della *Guida gastronomica*[86]. Le escursioni nella penisola, curiose, fameliche, non si contano e la più celebre, per qualità di scrittura e umorismo, resta quella di Paolo Monelli[87]. Tutti partono da nord verso sud, nessuno arresta il viaggio a Napoli, come Pellegrino Artusi, ma biforcano e proseguono ora verso Abruzzo e Puglia, ora sulla costa tirrenica. Il baricentro dell'Italia è stato spostato verso Roma con la conseguenza di ravvicinare il Meridione. Nelle carte gastronomiche sono avvertibili le ambizioni territoriali del regime; in quella di Zimelli, alcuni simboli sono dislocati fuori dai confini quasi a prefigurare future occupazioni, una bottiglia di maraschino sopra Zara, una *boiabessa* su Nizza. Rappresentando l'Italia un ponte fra Africa ed Europa, il Mediterraneo diventa il baricentro della civiltà occidentale. Non è questa un'ambizione esclusivamente italiana: anche i cuochi francesi, di cui i migliori, come Prosper Montagné, son nati fra Nizza e Carcassonne, producono ricettari rivieraschi, provenzali, nordafricani. Ma, nella seconda metà degli anni Trenta, il fascismo accentua questo suo ruolo politico nei confronti della Germania, quasi a prefigurare la spartizione dell'Europa in due zone climatiche, produttive e gastronomiche dai reciproci interessi. Dopo il patto d'acciaio, si intensifica il flusso di prodotti ortofrutticoli che dalle aree temperate, con la primavera, risale verso quelle fredde.

La meridionalizzazione della gastronomia non è un fenomeno, come si è visto, circoscrivibile all'Italia, né al Ventennio. È nata, all'inizio del secolo, col turismo marino, coi viaggi verso il sole

(Costa Azzurra e isole napoletane), con la conseguenza di orientare sempre di più i gusti verso i pesci di scoglio, le verdure fresche, l'olio, i sapori piccanti, i colori. Si traduce in un'offerta di paste, primizie ortofrutticole e alici, nel Nord Italia e all'estero, garantita per tutto l'anno da un'industria che vende il sole e gli orti in scatola. Anche se una buona parte delle conserve di pomodoro è d'area parmense e piacentina, è il San Marzano, un perino napoletano, a essere il simbolo esclusivo della Cirio. Caciocavallo, provolone e provolette già dagli anni Trenta erano prodotti in Lombardia, senza perdere la loro denominazione d'origine, prova ennesima che la meridionalità veniva ritenuta un valore. La penisola, ago della bussola mediterranea, è puntata ormai verso un proprio Nord che è a sud: l'Africa, altra fonte di illusorio arricchimento.

Se, con la guerra, rovinano le chimere coloniali e viene desertificato il «giardino dell'Impero», l'orientamento gastronomico inaugurato durante il fascismo perdura, dando prova della sua validità. Si scopre da un lato che sottosviluppo e malnutrizione erano il sostrato di una politica agraria fiduciosa nelle proprie parole d'ordine; si recupera dall'altro l'idea di un rilancio del Mezzogiorno. Libretti come l'*Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*[88] ripetono una lezione che politicamente non è più di moda, con gli stessi argomenti. Affrontano l'Abruzzo con i maccheroni alla chitarra e la Puglia con i panzerotti, continuando il loro cammino verso i vigneti d'Aglianico e, in Calabria, quelli di Cirò. Solo il *Viaggio in Italia* di Guido Piovene ha il merito di restituire al paese, via radio e via stampa, nel 1957, un'immagine netta dello squilibrio fra Nord e Sud, la quale è ben lungi dall'escludere una politica di investimenti culturali in campo alimentare nelle zone depresse, e soprattutto di rilancio della cucina inventata dalla povertà. Agli occhi di Piovene e dei suoi lettori, non c'è ancora un miracolo gastronomico del Sud, ma potrebbe essere imminente, il che è perfettamente riassunto in un episodio del suo soggiorno a Napoli: «Mi resta impresso il grido di un venditore, che andava per via correndo con in testa un paniere di frittelle, appena sfornate: Come ho fatto a farle! Come ho fatto a farle! Anch'egli stupefatto del suo genio»[89].

Il mito di un Sud miracolistico, terapeutico, enorme giacimento di vitamine e di acidi grassi polinsaturi, è destinato a gonfiare nei decenni successivi, grazie a un'amplificazione degli interventi dell'Istituto nazionale della nutrizione, alla sensibilizzazione delle industrie agro-alimentari e alla dilatazione dei mercati del mondo occidentale. Nella continuità fra politica fascista e repubblicana, malgrado grassi e proteine fossero tutti al Nord, prende piede un'esperienza che, vent'anni dopo, gli italiani avranno in bocca col nome di dieta mediterranea. Spenta ogni illusione sulla rinascita imperiale del *mare nostrum*, sono i medici americani, Angel Keys e i suoi collaboratori, che ripropongono il mito mediterraneo, nella specie di isole di povertà e di salute, di piccole comunità chiuse su se stesse e religiosamente astrette a un regime nutritivo che protegge dalle cardiopatie. Estrapolandone i principi dietetici, nasce *Mangiar bene e stare bene*, un volume con menù e ricettario, tradotto in Italia nel 1962[90]. In esso la cucina italiana, non solo meridionale, viene indicata come preziosa per combattere il colesterolo, le malattie cardiache, l'obesità. La maggior parte delle ricette offre la versione alleggerita, sostituendo al burro l'olio, di piatti classici fra cui il vitello tonnato di Artusi. Che si tratti di un messaggio indirizzato ai paesi anglosassoni è provato da capitoli curiosi, per non dire contraddittori, come quello degli *snacks per cocktail*; la sua divulgazione nell'editoria e nella stampa italiana lascerà in ombra questi aspetti, favorendo un'interpretazione purista e meridionalista di tale cucina. Tolto dal contesto, il motto «è un errore credere che gli spaghetti facciano diventare grassi»[91] viene condito e ripetuto in tutte le salse.

L'esistenza di isole e spiagge, scuole salernitane della dieta moderna, ha successo negli Stati

Uniti ove il Mediterraneo appare una macchia azzurra e probabilmente antica, e di riflesso in Europa e in Italia, a partire dalla fine degli anni Settanta. In questo mare interno e sempre più inquinato che vede svilupparsi dopo il 1960 un'industria turistica di massa, che è caratterizzato da transumanze stagionali dai paesi ricchi, da turisti curiosi di feste e cibi della festa, sole, spaghetti, pizza e verdure finiscono per partecipare allo stesso mito salutistico. L'Italia si trova al centro di tale interesse per la sua gastronomia diversificata, con industrie alimentari che il mito mediterraneo avevano da decenni sfruttato. La repubblica non lotta più per allargare confini troppo stretti, ma lancia prodotti e messaggi in ogni direzione, verso mercati lontani, replicando un'immagine gastronomica grazie a quei terminali che sono le pizzerie all'estero, i negozi col fiasco e la mortadella in vetrina, e i turisti di ogni paese. Come negli anni Trenta, al nuovo Mediterraneo collaborano la Provenza e la Costa Azzurra, la Costa Brava e l'Andalusia, con la loro catena ininterrotta e straziante di villaggi turistici Ma, a differenza della Francia in cui Parigi ha nella cucina provenzale una rivale, l'Italia, dato il suo ordinamento gastronomico regionale, profitta del decentramento, comincia a praticare al Nord il modello del Sud con prodotti del Nord, e vende ovunque, grazie agli emigrati meridionali, la pizza col pomodoro.

A incrinarsi, con il crescente benessere, sono gli orientamenti gustativi tradizionali, il primato della carne nella regione parigina e il culto del maiale emiliano, le paste fresche ripiene e condite con burro e panna. Il cuoco che guarda a mezzogiorno sostituisce le proteine animali con quelle vegetali, impone il fresco e l'olio, serve in tavola un cesto di frutta. Nei piatti di maggiore successo, la pizza e gli spaghetti, varietà, profumi e colori ottenuti improvvisando rappresentano parte importante del successo. Una delle caratteristiche di questa cucina è che, per quanto circoscrivibile in uno spazio geografico, può essere rifatta ovunque con prodotti originali o succedanei. Il Mediterraneo è una metafora espressa con sinonimi. La tavola italiana in crisi di identità domestica, sempre più dipendente dai semilavorati industriali, rinasce da queste ceneri, senza rinunciare al suo policentrismo, alle sue regioni, ai suoi piatti locali, alle sue ataviche gelosie, dimostrando in forma paradossale che un paese con troppe identità, frammentario, appare a distanza un faro continuo e omogeneo di cultura gastronomica.

II. Mangiare all'italiana

1. Sapori e profumi dell'orto

Il più antico ricettario italiano, il due-trecentesco *Liber de coquina*, comincia dalle verdure e lo fa di proposito, intenzionalmente: «Volendo qui trattare della cucina e dei diversi cibi, per prima cosa cominceremo dal genere delle verdure». E via con i cavoli: bianchi, verdi, all'uso di quaresima, all'uso dei romani, degli inglesi, dei francesi… dieci diverse ricette si susseguono, prima di passare agli spinaci, ai finocchi e alle «foglie minute», e più oltre alle preparazioni a base di legumi: ceci, piselli, fave, lenticchie, fagioli. Tutto ciò non è ovvio, anche se il *Liber* lo giustifica con l'opportunità di iniziare «dalle cose più facili». Non è ovvio perché le verdure non furono mai di gran moda nel Medioevo, sulle tavole dei potenti: il simbolo alimentare del potere era la carne[1].

Ci troviamo forse di fronte a un libro di cucina «popolare»? Certo che no: quella del *Liber* – prodotto a Napoli negli ambienti della corte angioina – è una cucina destinata alla classe signorile: «prepara i cavoli delicati ad uso dei signori», vi leggiamo, oppure: «le piccole foglie odorose si possono dare al signore».

Si tratta allora di una particolarità regionale? Di un indizio – mettiamo – di «mediterraneità»? Se anche fosse, il modello sarebbe ampiamente condiviso nella penisola: la versione toscana del *Liber* non solo ne riprende lo schema (iniziando anch'essa dai cavoli) ma aggiunge molti nuovi piatti di verdura, allargando il repertorio delle erbe e delle radici: accanto a cavolo, finocchio, spinaci, bietole e rape compaiono porro e scalogno, zucca e asparagi, borragine e lattuga, navoni e «raponcelli». Gli aggiornamenti accolgono consuetudini territoriali, mostrandoci la concretezza e la rappresentatività di queste cucine «scritte»: il protagonista per eccellenza del *Liber* napoletano, il cavolo, arretra di fronte alle rape (per le quali si danno molte ricette in più) e al porro: «Togli porri bianchi, a uso di Toscana»[2].

La cultura medievale, assai attenta a segnalare le differenze di ceto, mediante codici di comportamento che coinvolgevano in primo luogo i consumi alimentari, identificava senz'altro le verdure come cibi poveri, «contadini»: il fetore dell'aglio, della cipolla e dei porri che un vecchio pellegrino porta nel suo sacco assieme al pane è sufficiente a segnalarne lo stato sociale e a provocare la nausea del monaco Giovanni, affiancatosi a lui sulla via di ritorno da Roma. A questo episodio, riportato da un testo agiografico del X secolo[3], cento altri se ne potrebbero affiancare, fino alla novella di Sabadino degli Arienti (XV-XVI secolo) che racconta una beffa giocata dal duca di Ferrara Ercole d'Este ai danni del contadino Bondeno, che presumeva, nientemeno, di essere fatto cavaliere: si fanno dunque i preparativi, ma al momento di scoprire lo scudo con le insegne del nuovo «nobile» ecco apparire, fra squilli di trombe e fra le risate generali, un capo d'aglio in campo azzurro, emblema di un'impossibile promozione sociale. Perché, commenta Sabadino, l'aglio «sempre è cibo rusticano, quantunque alle volte artificiosamente civile se faza, ponendose nel corpo de li arostiti pavari»[4]. La precisazione lascia intuire un contrasto fra l'ideologia e la pratica, fra i codici alimentari «pensati» – che lasciano l'aglio ai contadini – e gli usi quotidiani, che lo vedono impiegato anche nella cucina di corte. Contrasto forte, che necessita di «segni» altrettanto forti per

essere risolto.

Il primo segno è quello prospettato dallo stesso Sabadino: gli accostamenti e le modalità d'uso chiariscono inequivocabilmente la destinazione sociale della vivanda. Il prodotto umile viene *nobilitato* facendolo partecipe di un diverso sistema gastronomico e simbolico, quale semplice ingrediente – non protagonista – di vivande di pregio. Nel momento in cui l'aglio è conficcato in un papero arrosto, la sua natura contadina «artificiosamente» si modifica. Perciò l'*agliata*, la salsa a base di aglio pestato nel mortaio, tipica della cucina contadina[5], può comparire anche nei ricettari delle classi alte: il libro veneziano del Trecento la propone «a ogni carne»[6]. Allo stesso modo, la ricetta dei «cavoli delicati ad uso dei signori» contenuta nel *Liber de coquina* non manca di precisare che essi andranno serviti come contorno delle carni: *cum omnibus carnibus*[7].

La separazione alimentare e gastronomica fra le classi, ribadita con asprezza dalla letteratura e dalla trattatistica, non esclude dunque la presenza di prodotti e sapori «rusticani» nella cucina «civile», fortemente segnata da un «retrogusto» popolare che, pur essendo in qualche modo prevedibile, non manca di stupire per le dimensioni che assume. Nei ricettari di corte trecenteschi colpisce il gran numero di piatti a base di verdure, l'uso sistematico dell'aglio e della cipolla nei condimenti e nei soffritti. Colpisce la semplicità di tante preparazioni, che ben potremmo immaginare sulla tavola di un contadino se non fosse per qualche ingrediente prezioso o per un tocco finale – l'aggiunta di spezie – che immediatamente ci riporta al clima del privilegio economico e sociale. È questo, oltre al gioco degli accostamenti, il secondo segno della *nobilitazione*. Per esempio: «Togli raponcelli, bene bulliti in acqua, e poni a soffriggere con oglio, cipolla e sale; e quando sono cotti et apparecchiati, mettivi spezie in scudelle»[8]. Oppure (ricetta toscana della *insaleggiata di cipolle*): «Togli cipolle; cuocile sotto la bragia, e poi le monda, e tagliale per traverso longhette e sottili: mettili alquanto d'aceto, sale, oglio e spezie, e dà a mangiare»[9]. Qui, solo le spezie segnalano la differenza. Si veda anche la *Torta d'agli* del libro veneziano: «Toy li agli e mondali e lessali; quando sono cocti metili a moglio in acqua freda e poy pistali» stemperando con uova e aggiungendo zafferano, formaggio fresco, lardo battuto, spezie dolci e forti, uva passa[10].

Tutto ciò implica una base comune di cultura gastronomica, una «trasversalità» sociale – al di là delle opposizioni simboliche – di pratiche e di consuetudini alimentari. La commistione di *cose preziose* e *comuni*, la possibilità di scegliere le une o le altre è esplicitamente prevista dal ricettario toscano di fine Trecento, che lascia ogni decisione al gusto del signore: «in ciascuna salsa, savore o brodo, si possono ponere cose preziose, cioè oro, petre preziose, spezie elette, ovvero cardamone, erbe odorifere o comuni, cipolle, porri a tuo volere»[11].

Non tutti, però, la pensano allo stesso modo: alla fine del XIV secolo, una versione settentrionale del *Liber de coquina* sopprime del tutto la parte consacrata alle verdure[12]. Ed è significativo – fa osservare Rebora – che numerosi elementi della cucina povera entrino «senza riserve» nella cucina di corte – nel *Liber*, appunto, e nella maggior parte dei suoi epigoni italiani – mentre i ricettari «borghesi» tendono piuttosto a escluderli: certo per la maggiore vicinanza sociale, che provoca un maggior desiderio di distinzione[13]. In generale, tuttavia, la condivisione di prodotti e sapori è notevole, e va qui sottolineata perché si tratta di un dato tipicamente – anche se non esclusivamente – *italiano*.

Nel contesto gastronomico europeo, la cucina italiana si segnala fin dal Medioevo per la ricchezza d'impiego dei prodotti dell'orto: non solo le verdure («domestiche, ovvero salvatiche, se d'orti non si potesseno avere»)[14] ma le erbe odorose, che regolarmente si affiancano alle preziose

spezie: maggiorana e menta (i due profumi caratteristici della cucina italiana medievale e rinascimentale: Scappi, nel Cinquecento, li proporrà con regolarità assoluta in gran parte delle ricette), rosmarino, prezzemolo, salvia, aneto; meno presenti il basilico, l'alloro, la nepitella e poi (in Scappi) la pimpinella e il serpillo. Anche funghi e tartufi compaiono nei ricettari italiani con una «naturalezza» altrove sconosciuta, segno – ancora – di una profonda condivisione di saperi fra il mondo contadino e quello cittadino-nobiliare.

I grandi ricettari quattro-cinquecenteschi riprendono e amplificano questa tradizione. Cavoli, rape, finocchi, funghi, zucche, lattuga, prezzemolo e ogni sorta di *herbette*, oltre a legumi come le fave e i piselli, sono alla base di tante preparazioni (minestre, torte, frittelle) proposte da Maestro Martino. Platina si sofferma a spiegare con dovizia di particolari il modo di condire la lattuga, l'indivia, la buglossa, la portulaca, la malva, il radicchio, la sassifraga, la pimpinella, l'acetosa… e l'insalata mista:

L'insalata mista si prepara con lattuga, buglossa, menta, nepitella, finocchio, prezzemolo, crescione, origano, cerfoglio, cicoria e lancedine – dette rispettivamente dai medici tarassaco e arnoglossa –, morella, fiori di finocchio e parecchie altre erbe aromatiche, lavate e scolate per bene. Si mettono in un piatto grande, si salano con abbondanza, si aggiunge olio e sopra si sparge aceto; poi si lasciano macerare un po'. Per la loro selvatica durezza, quando si mangiano è bene triturarle a lungo con i denti[15].

«Il cibo dell'insalate [è] quasi proprio (dicono gl'oltramontani) de' Italiani ghiotti, quali hanno tolta la vivanda agl'animali bruti che si magnano l'herbe crude». Così scrive Costanzo Felici in una lunga lettera – vero trattato di botanica gastronomica, indirizzato nel 1569 a Ulisse Aldrovandi – *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*[16]. Su questa linea, a metà fra il trattato di scienze naturali e il libro di cucina, non mancano altri esempi illustri in Italia: ricordiamo almeno il monumentale, eruditissimo *Archidipno, overo dell'insalata, e dell'uso di essa* pubblicato nel 1627 dall'aquilano Salvatore Massonio. Nobilitando la scelta e la raccolta delle erbe con spirito umanistico, il medico aquilano foggia un grecismo, *Archidipno*, per designare quella parte iniziale del pranzo di cui l'insalata, o meglio le insalate di erbe, di fiori, di frutti, di mescolanza sono il principio e il coronamento.

Particolarmente importante dal nostro punto di vista è il *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, opera di Giacomo Castelvetro, esule dall'Italia perché seguace delle idee protestanti. Scritto nel 1614 ma, all'epoca, non pubblicato a stampa, questo «racconto» è una sorta di rassegna della gastronomia italiana, colta in uno dei suoi aspetti più originali e distintivi: appunto l'uso di verdure e insalate, cibi di cui Castelvetro sente la mancanza – ma meglio sarebbe dire: la nostalgia – nella «carnivora» Inghilterra. Egli decanta e rimpiange un'identità gastronomica che sente come sua, tanto più significativa se pensiamo all'origine «padana» dell'autore, modenese di nascita e, dopo lungo peregrinare in Europa, veneziano d'adozione. Se mai pensassimo a una gastronomia vegetariana in termini di «mediterraneità», eccone una secca smentita. Un napoletano non aveva percezione diversa: «Addio pastinache e foglie morte; addio zeppoli e migliacci; addio cavoli e tarantello», piange sconsolato il figlio di un ricco mercante, esiliato dall'amata città, in una novella di Giambattista Basile. «Addio Napoli *non plus ultra* [...] Me ne parto e rimarrò vedovo delle tue pignatte maritate, sfratto da questo bel casale, broccoli miei vi lascio addietro!»[17].

Castelvetro non manca di esporre le ragioni per cui «gl'Italiani mangino più erbaggi e frutti che carne»:

La prima è che la bella Italia non è tanto doviziosa di carnaggi quanto è la Francia e questa isola [l'Inghilterra]; perciò a noi fa di mestieri ingegnarci per trovare altre vivande da nudrir cotanta smisurata quantità di persone che si trovano in così picciolo circuito di terra. L'altra [ragione], non men potente della già addotta, è per lo caldo grande che nove mesi dell'anno vi fa, che ci fa in guisa venire a

noia la carne[18].

Ragioni di povertà, dunque, e di clima; trasformatesi però ben presto in consuetudini, tecniche, *cultura*. «Non è assai [non basta] aver molte buone erbe per fare che la insalata riesca buona», osserva ancora Castelvetro: bisogna saperla trattare a dovere. Cosa che «molte cucinatrici e cuochi oltramontani» non sanno fare: soprattutto a loro è rivolto un lungo insegnamento che percorre tutte le fasi di preparazione dell'insalata: pulire, lavare, asciugare, salare, oliare, mescolare, aggiungere aceto e poi di nuovo mescolare[19], secondo la *legge insalatesca* che recita: «Insalata ben salata, poco aceto e ben oliata». Conclusione: chi pecca «contro a così giusto comandamento» è degno «di non mangiar mai buona insalata».

Il discorso è rivolto, ovviamente, a chi *può permettersi* di «ben oliare». La tavola di Berto Panada, il contadino del *Baldus* di Folengo, non può offrire che «un'insalatina di erbe varie» condita con «sale, aceto e qualche gocciola d'olio contata»[20].

Il repertorio dei prodotti orticoli, che per circa un millennio non era sostanzialmente cambiato rispetto all'età romana, si stava nel frattempo arricchendo. Già nel XIII-XIV secolo si era diffuso lo spinacio, introdotto dalla Persia tramite gli arabi[21]: agli inizi del Trecento Bonvesin da la Riva lo include tra le specialità della campagna lombarda[22].

Poi apparve il carciofo, derivato dal cardo selvatico con operazioni di innesto sperimentate già in Medio Oriente ma che vari autori attribuiscono al talento degli orticoltori italiani del XV secolo[23]. «Veggonsi à tempi nostri i carcioffi in Italia di diverse sorti imperoché di spinosi, serrati e aperti e di non spinosi ritondi, larghi, aperti e chiusi se ne ritrovano», scrive nel 1557 Andrea Mattioli[24]. Costanzo Felici, nella già citata lettera del 1569, attesta una larga diffusione della pianta e del suo uso, soprattutto sulle tavole di prestigio: i carciofi «sonno frutti de piante o herbe spinose cognosciuti da tutti hormai; tanto la gola vi ha industriato sopra che gli ha fatto familiarissimi a tutti et in gran reputatione appresso de' grandi», che li mangiano crudi o cotti «in diversi modi, o con olio o con grasso o con butiro e sale e pepe, sopra le gradelle, sopra le brage, o nel bruodo grasso et in molti altri modi secondo che più diletta»[25].

Per quanto riguarda i ricettari, la prima citazione è in un testo anonimo napoletano della fine del Quattrocento[26]; i testi cinquecenteschi (Messisbugo, Romoli, Scappi) ne fanno ormai ampio uso e addirittura c'è chi spiega come si deve correttamente «trinciarlo»[27]. È una moda dilagante e ciò che soprattutto colpisce gli stranieri è che la passione italiana per il crudo possa coinvolgere anche i carciofi: nel 1581 Montaigne annota nel *Giornale di viaggio* che «in tutta Italia vi danno fave crude, piselli, mandorle verdi, e lasciano i carciofi pressoché crudi»[28]. Cosa possibile soprattutto «sul principio della sua stagione», ossia «ne' tempi della Quaresima», quando, non a caso, il carciofo è «molto ricercato»: lo ricorda Paolo Zacchia illustrando *Il vitto quaresimale* (1636) pur precisando che, a suo avviso, è migliore cotto, in qualsiasi maniera: «lesso passa più facilmente; arrosto è più grato allo stomaco; tartufolato, come i cuochi dicono, cioè condito con menta selvatica, aglio trito minutamente e in poca quantità, pepe, e olio, e sale, risveglia l'appetito; e in tutti i modi dà buon bere, e è aperitivo»[29].

Diversa la sorte della melanzana, importata in Spagna e in Sicilia dagli arabi, già menzionata nel duecentesco *Novellino*[30] e rappresentata nei *Tacuina sanitatis* del Trecento, ma a lungo guardata con diffidenza: il nome stesso *mela insana*, o «pomo sdegnoso» che troveremo ancora in Scappi, basta a testimoniarlo. «Pianta volgare» la chiama Mattioli, riferendo di usi soprattutto popolari: «Mangiansi volgarmente fritte nell'olio con sale e pepe come i fonghi»[31]. Anche Costanzo Felici si mostra

sospettoso e non condivide l'entusiasmo di quanti la mangiano «avidamente per il più cotta nelle brage e gradelle [...] et anco fritte»[32]; nonostante la presenza – invero discreta – nei maggiori ricettari, la melanzana continuerà a essere gravata di un'immagine di marginalità sociale e culturale, accentuata dalla particolare attenzione di cui essa godeva nella cucina ebraica. Nel XVII secolo Frugoli scriverà che «non devono essere mangiate se non da gente bassa o da ebrei»[33] – attribuzione ribadita da Vincenzo Tanara («vivande per campagna [...] e massime per la famiglia siccome per gli hebrei sono costumato cibo»)[34] e che troveremo ancora in pieno Ottocento. Ma a quel punto Pellegrino Artusi ne avrà rovesciato il senso, notando che se i *petonciani* «erano tenuti a vile come cibo di ebrei» ciò starebbe solo a conferma che «in questo, come in altre cose di maggior rilievo, [essi] hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani»[35].

Nei ricettari del Cinquecento compaiono anche i fagiolini (prima volta nei *Banchetti* di Messisbugo) e i cavolfiori (*Opera* di Scappi). Ed è in quel secolo che comincia a essere coltivato il finocchio dolce, nuova varietà – quella che tuttora usiamo – rispetto al finocchietto aromatico impiegato come condimento nella cucina medievale. «Gloria degli agricoltori bolognesi» secondo l'agronomo Tanara[36], esso incontra una strepitosa fortuna sulla tavola rinascimentale: il «finocchio dolce fresco» (o più precisamente, «finocchio dolce verde, mondo il gambo») compare praticamente in tutte le liste di vivande di Bartolomeo Scappi, servito sempre alla fine del pranzo secondo un uso ancora oggi vivo, soprattutto al Sud.

Poi c'è il grande capitolo dei prodotti americani.

Le zucche «turchesche» (quelle che comunemente usiamo oggi) si affiancano, in Scappi, alle «nostrali» (la *lagenaria*, conosciuta fin dall'antichità e normalmente utilizzata nella cucina medievale).

Dei «fagioli senza occhi» ci parla, nel 1584, Giovan Battista Rossetti[37], alludendo alle piante d'America (solo il piccolo fagiolo «dell'occhio», il dolico, era conosciuto in Italia e in Europa nell'età antica e medievale)[38].

Il pomodoro, curiosità esotica, frutto ornamentale solo tardivamente commestibile, fa la sua apparizione nelle opere dei naturalisti e dei viaggiatori, del Mattioli e di José de Acosta[39]. Scarsissime al di fuori di queste fonti restano le attestazioni del suo consumo, nonostante i soliti «ghiotti et avidi de cose nove» – richiamati anche stavolta da Costanzo Felici – non aspettino a gustarlo al modo dei funghi e, appunto, della melanzana: fritto nell'olio e condito con sale e pepe[40]. Solo alla fine del Seicento il pomodoro, di cui non è da escludere un precoce consumo popolare, emerge nella cucina alta grazie al ricettario napoletano di Antonio Latini. A ciò non sembra estraneo un influsso iberico: «alla spagnola» sono denominate varie ricette con impiego di pomodoro, fra cui quella della «salsa di pomadoro»[41], insaporita con cipolle, «peparolo» e serpillo «o piperna», accomodata con sale, olio e aceto. Preparazione – dopo qualche aggiustamento – destinata a grande avvenire nella cucina italiana e nell'industria conserviera. Una modalità d'uso che in un certo senso favoriva l'accettazione del nuovo prodotto, riconducendolo nell'ambito di una tradizione gastronomica consolidata, quella – antica, medievale, rinascimentale – delle salse di accompagnamento: «per bollito, ò per altro», precisava in questo caso Latini. Anche per questo il pomodoro trova piena accoglienza nella cucina italiana del Sette-Ottocento: il toscano Panunto, il napoletano Corrado, il romano Leonardi lo includono ormai senza remore nei loro ricettari.

Più difficile appare la «promozione sociale» di un altro cibo americano, il peperone, che stenta parecchio ad affermarsi nella cucina italiana. Ne troviamo alcuni cenni nella letteratura gastronomica

del XVII secolo: Carlo Nascia lo propone per la cottura del tacchino, Antonio Latini per insaporire alcune salse[42]. Stessa tiepida accoglienza, un secolo dopo, nel *Cuoco galante* di Corrado, che qualifica il peperone come «cibo rustico e volgare» pur ammettendo che piace ormai «a molte persone»: in tal modo ci lascia immaginare vicende in parte simili a quelle del pomodoro. Nel XIX secolo, i peperoni sott'aceto di un oste veronese finiranno sulla tavola di Napoleone, dell'imperatore d'Austria e del re di Napoli[43]. Vicende, come altre, che sembrano sfatare il mito di una cucina «popolare» sempre uguale a se stessa e restia alle innovazioni, che sarebbero proprie solamente della cucina aristocratica e borghese, meno condizionata dai morsi della fame[44]: almeno in alcuni casi, sembra essere accaduto esattamente il contrario.

Nei confronti della patata, invece, vi fu una lunghissima diffidenza. I viaggiatori italiani del XVI secolo la incontrano in America e ne rassomigliano il gusto a quello della castagna[45], ma per la sua introduzione negli usi alimentari italiani bisognerà attendere altri due secoli: solo le dure carestie del Settecento, e una capillare propaganda sollecitata dai pubblici poteri, convinsero infine i contadini ad accogliere nei loro campi e sulla loro tavola questo strano «tartufo bianco» (con questo nome fu spesso indicata la patata) che il senso comune riteneva più adatto alla pastura dei maiali. È peraltro interessante notare che anche in questo caso, come per il pomodoro, l'inserimento del nuovo venuto nel sistema di cucina tradizionale passò attraverso un processo di «acclimatazione», sia pure, in questo caso, abbastanza velleitario. La patata venne infatti consigliata ai contadini per surrogare la farina di grano nella fabbricazione del pane: soprattutto su questo insistono gli agronomi italiani del Settecento (per esempio Giovanni Battarra) così come aveva fatto in Francia Parmentier[46]. Oppure si assimilò il suo impiego a quello, tradizionale, delle rape: «Allessate e tagliate in fette condite con agli, pepe, petrosellino, e oglio in un tegame – spiega Battarra – fanno un manicheretto gustoso; oltre il poterle mangiare allessate e condite con olio sale e aceto all'usanza delle rape»[47]. Inoltre si cominciarono a usare nell'impasto degli gnocchi, una vivanda cara al gusto popolare fin dal Medioevo, preparata sino a quel momento con farina o con pane grattugiato[48]. Del resto, l'esperienza non tardò a mostrare quante raffinate elaborazioni fossero possibili con il nuovo prodotto d'oltremare: già i libri di ricette del primo Ottocento rivelano l'attenzione della cultura «alta» per l'uso in cucina della patata. Vincenzo Corrado, napoletano, include un *Trattato sulle patate o pomi di terra* nel suo *Cuoco galante*. Secondo la lezione degli agronomi settecenteschi, anch'egli consiglia l'uso della fecola di patate per confezionare il pane (mescolandola al 50 per cento con farina di grano); intanto, però, ne «rivela» oltre cinquanta modi diversi di impiego gastronomico[49].

2. Polenta, minestre, gnocchi

Se la centralità delle verdure è uno dei caratteri più originali della cucina italiana – perciò vi abbiamo dedicato l'apertura di questo capitolo, con cui si intende tracciare un quadro storico d'insieme delle risorse e dei prodotti gastronomici della penisola – non possiamo dimenticare che una costante di lungo periodo di questa storia è il ruolo dei cereali come base della cucina povera, come arma essenziale nella quotidiana battaglia per la sopravvivenza. A questo proposito diremo che soprattutto una vivanda marca la continuità della cucina italiana, risalendo, ben oltre il Medioevo, agli usi delle antiche popolazioni italiche: la polenta, piatto forte dell'alimentazione contadina sin da quando, in epoca romana, veniva confezionata con la farina di farro e chiamata *puls*. Col tempo, a questo cereale arcaico si affiancarono il frumento (con cui si cominciò a fare il pane) e vari grani e granelli di minor pregio, orzo, miglio, panìco, sorgo – talora piante autoctone, talora giunte da altre sponde del Mediterraneo – che, data la loro scarsa attitudine alla panificazione, servirono soprattutto a trasmettere e a diversificare la cultura primordiale della *puls*. Fra la tarda età romana e gli inizi del Medioevo si cominciò a coltivare la segale, dapprima sulle montagne alpine e poi su scala più ampia, data la straordinaria resistenza e affidabilità della pianta, che gli antichi avevano conosciuto solo come mala erba. Nelle regioni settentrionali della penisola la farina di segale divenne durante il Medioevo uno dei principali ingredienti per fare il pane, un pane di colore scuro che si contrapponeva visivamente e simbolicamente al pane bianco di frumento, cibo di lusso riservato ai signori; nel Sud fu piuttosto l'orzo ad affiancarsi (e spesso, sul piano sociale, a contrapporsi) al frumento. Ai grani inferiori si associavano normalmente i legumi, sia per la contiguità di coltivazione nei campi, sia per l'analogia degli usi alimentari: anche dai legumi, una volta essiccati, si ricavava la farina, mescolata a quella dei cereali per farne talvolta il pane, più spesso polente e minestre[50]. Un *pulmentario* di fava e panìco (*faba et panico mixto*) compare in un documento lucchese del 765 come vivanda destinata in elemosina ai poveri, tre volte la settimana[51]. Analoghi usi si facevano delle castagne, grande risorsa, a iniziare dai secoli centrali del Medioevo, delle popolazioni di montagna – soprattutto dell'Appennino – e non solo di quelle. «L'abbondanza di castagne, panìco e fagioli – scrive Bonvesin da la Riva sul finire del Duecento, riferendosi agli abitanti di Milano - rifocilla molte persone al posto del pane»[52]. Dal panìco, che si diffuse soprattutto in area centro-settentrionale, prese nome un piatto – il *panicium* – di cui ci parla lo stesso Bonvesin e di cui esiste tuttora il nome residuale: la «panizza» piemontese (divenuta più tardi una minestra di riso) e genovese (con farina di ceci)[53]. L'agronomo bolognese Piero de' Crescenzi, sullo scorcio del XIII secolo, ci informa che il panìco si può cuocere in acqua o in latte, «o intero, o rotto con la macina», e mostra di preferirlo al miglio: «in qualunque modo si prenda, meglio è, che 'l miglio»[54]. Ma fu quest'ultimo a godere della maggiore diffusione, dal Nord al Centro-Sud della penisola, rappresentando forse il principale grano da polenta fino alla diffusione del mais in età moderna. Il trattato di agricoltura del bresciano Agostino Gallo, a metà del Cinquecento, ce ne offre la ricetta per bocca del pastore Scaltrito[55].

Cibi poveri, la polenta e le minestre. Eppure, anche questa gastronomia povera – volta soprattutto a riempire la pancia e a garantire la sopravvivenza quotidiana – ha lasciato tracce importanti nei manuali di cucina rivolti alle classi alte. Le «fave infrante» proposte agli inizi del Trecento dal napoletano *Liber de coquina* non sono altro che una polenta di fave, come quella che, talvolta sotto il nome di *macco*, un'ampia letteratura ci attesta tipica dell'alimentazione contadina[56]. Ricetta

assolutamente semplice e povera, nella prima versione (una seconda, più ricca, prevede l'aggiunta di spezie e zucchero):

Prendi fave infrante e scelte bene e quando le avrai bollite, tolta l'acqua, lava molto bene e rimettile nello stesso vaso con poca acqua tiepida e sale, in modo che siano ben coperte dall'acqua, e gira spesso col cucchiaio; quando saranno cotte, togli dal fuoco e schiaccia fortemente con un cucchiaio, poi lascia riposare un po' e quando scodellerai aggiungi del miele o dell'olio soffritto con cipolle, e mangia[57].

Altrettanto significativa è la «paniccia col latte» proposta dal ricettario toscano dello stesso secolo: semplice «legume» (così lo definisce il testo, forse assimilando il panìco ai legumi) ben lavato e pestato, bollito e mescolato con latte e lardo. Ricetta contadina davvero, se non fosse che, invece di costituire la vivanda principale del pasto – come per i poveri lucchesi di qualche secolo prima –, la nostra «paniccia» serve da contorno a qualcosa di più sostanzioso: «questo cibo tu puoi mangiare col capretto arrosto»[58].

I ricettari medievali suggeriscono anche polente a base di avena, orzo, miglio, presentate talvolta come vivande «per i malati»[59], ossia semplici, essenziali, senza spezie aggiunte; e tuttavia, proprio per questo, vicine al modello di consumo popolare. Farro, miglio e legumi compaiono nelle ricette di Maestro Martino e di Platina, e numerose minestre di cereali inferiori (orzo, miglio, panìco), di castagne, di legumi (piselli, ceci, cicerchie, fave, lenticchie, fagioli) troviamo nelle pagine di Bartolomeo Scappi[60]: impreziosite, è vero, di spezie, zucchero, carni pregiate, ma pur sempre riconducibili a una gastronomia d'impronta popolaresca. Di ciò egli appare perfettamente consapevole, per esempio quando precisa, nella ricetta della minestra di fagioli secchi, che «tal vivanda in Lombardia si chiama Macco»[61].

Alla medesima etimologia del *macco* rimandano i *maccheroni* ossia gli gnocchi – tale il significato più antico del termine[62]. Vivanda cara alla cucina contadina, tipica soprattutto del Nord Italia (al contrario della pasta, di cui diremo subito), gli gnocchi sono come una variante del *pulmentum* – così infatti li definisce Folengo[63] – di cui i ricettari del XIV-XV secolo ci presentano le prime ricette, all'insegna della più assoluta semplicità: farina, o pane grattugiato, mescolati con formaggio o rossi d'uovo, fino a ottenere polpettine da cuocere in acqua bollente[64].

Sono questi i famosi «maccheroni» che, assieme ai ravioli, precipitano dalla montagna di formaggio parmigiano grattugiato che una novella di Boccaccio pone al centro del paese di Bengodi, le cui meraviglie vengono decantate all'ingenuo Calandrino[65]. Non diversamente, il paese di Buona Vita di cui favoleggia un anonimo modenese del XVI secolo, trasferendo al di là dell'Oceano (appena attraversato dai navigatori europei) la tradizionale utopia del paese di Cuccagna, non offre cibi esotici ma «una montagna di casio grattato», sola in mezzo alla pianura, in cima a cui una gigantesca caldaia «sempre bolle, cuoce macheroni; e poi, cotti che son, fuori li manda», che «s'incasian» giù per il monte[66]. Ma neppure i cuochi di corte, neppure Cristoforo Messisbugo[67] o Bartolomeo Scappi possono dimenticare questo particolare tipo di «maccaroni, detti gnocchi» (altri «maccheroni», i nostri, saranno nel frattempo comparsi): «fatti con fiore di farina, mollica di pane e acqua bollente, su la gratacascio, allessati, coperti di agliata», essi fanno capolino tra ben più nobili e sontuose vivande[68].

Tra il XV e il XVI secolo un nuovo cereale si diffonde nell'Italia del Nord: il grano saraceno con cui i contadini lombardi e delle aree alpine cominceranno a fare una polenta di sapore più amarognolo e di diverso colore: chi non ricorda la «piccola polenta bigia, di gran saraceno», che Manzoni fa apparire sulla tavola di Tonio e della sua povera famiglia?[69] Gialla, invece, come la tradizionale polenta di miglio, è la vivanda – anch'essa nuova, anch'essa antica – che i contadini

della regione padana cominciano a trarre dal mais, il nuovo cereale venuto dall'America.

Già nella seconda metà del Cinquecento – con una particolare precocità nell'area veneta – il mais viene introdotto nelle pratiche di coltivazione e nella dieta contadina[70], «adattato» agli usi di cucina tradizionali: «fanno di questa farina i contadini polenta», scrive in quegli anni il medico Castore Durante da Gualdo[71]. Un uso che faceva parte della *nostra* storia ed era, invece, ignoto alle popolazioni americane, che – osservava Francesco Carletti nel suo diario di viaggio – consumavano il mais in molti modi diversi, bollito o arrostito, intero o a grani o impastato, ma non sotto forma di polenta[72]. Come spesso avviene nella storia della cultura – e perciò della cucina – il *diverso* viene trasformato, adattato al sistema di valori che si riconosce come *proprio*: meccanismo che abbiamo già riconosciuto nelle vicende della patata (con cui si fecero gnocchi, e si tentò di fare il pane) e del pomodoro (trasformato in salsa). In questo caso, però, le conseguenze furono drammatiche: tra XVII e XIX secolo si diffusero nelle campagne italiane vere e proprie epidemie di pellagra, una malattia da carenza vitaminica causata da un'alimentazione monotona, basata quasi unicamente sul mais *sotto forma di polenta*: è solo attraverso quel tipo di preparazione, infatti, che esso viene privato di alcune vitamine essenziali all'organismo umano; per questo, in America non si era mai verificato alcun fenomeno del genere[73].

Affiancatosi dapprima ai cereali tradizionali, il mais a poco a poco li spazzò via: le ragioni della fame, fattesi implacabili durante il Settecento, costrinsero i contadini a «scegliere» la pianta più produttiva, a scapito di tutto il resto. «In tempo di carestia ridotto in farina, se ne fa polenta dolce», scrive l'agronomo Vincenzo Tanara già alla metà del XVII secolo, riferendo i costumi dei contadini emiliani[74]; un secolo più tardi, il suo collega Giovanni Battarra riferisce che a iniziare dal 1715, «che dai vecchi si è sempre chiamato l'anno della carestia», il mais (assieme alla patata) è stato di aiuto a molti, per sopravvivere[75]. Di fronte a immagini come queste, la pressoché totale assenza del mais dalla cucina delle classi alte si giustifica e quasi si impone, in termini simbolici oltre che gastronomici. Una minestra di *formentone grosso*, cioè di mais, compare nell'*Opera* di Scappi[76], ma i trattati di cucina dei secoli successivi ricordano il nuovo cereale solo come mangime per gli animali (così, nel Seicento, Bartolomeo Stefani e Antonio Latini)[77]. Sarà piuttosto una scena goldoniana, protagonista Arlecchino eterno affamato, a tessere la lode della polenta gialla per bocca dell'amata Rosaura[78].

Anche il riso si afferma come cibo popolare in età moderna, partecipando però, in questo caso, a una storia più complessa che coinvolge anche l'alta gastronomia. Pressoché ignorato dagli scrittori greci e latini, esso fu acclimatato in Occidente dagli arabi, che ne introdussero la coltivazione in Sicilia e in Spagna. Al di fuori di queste aree, che videro presto entrare il riso nelle tradizioni di cucina, la diffusione del prodotto rimase a lungo confinata nell'ambito della spezieria: nel Centro-Nord della penisola erano le botteghe degli speziali a vendere il riso, assieme alle droghe e ai prodotti esotici d'importazione. Nel Medioevo esso era usato prevalentemente sotto forma di farina, o come ingrediente medicinale (già il trattato di dietetica di Antimo, nel VI secolo, lo consiglia per i dissenterici)[79] o per ispessire le minestre: il *Liber de coquina* trecentesco lo impiega nel «biancomangiare» precisamente allo scopo di rendere densa la vivanda (*sit spissum sicut risus solet esse*)[80]. Solo nel Quattrocento la sua coltivazione e il suo uso alimentare cominciano ad allargarsi. A metà del secolo, il ricettario di Maestro Martino propone una preparazione già prevista come variante in alcuni ricettari precedenti[81] e che rappresenta in qualche modo il *trait d'union* fra l'uso medievale del riso in forma di farina e l'uso moderno del riso come piatto a sé. La ricetta di *riso con*

lacte de mandole è infatti una vivanda «autonoma», ma non può non richiamare il biancomangiare nell'uso di ingredienti tutti bianchi come riso, latte e zucchero[82].

Nel XV secolo il riso «sfonda» al Nord: nel 1475, due lettere del signore di Milano Galeazzo Maria Sforza consentono di esportarne alcuni sacchi da seminare nel Ferrarese (dunque, in Lombardia lo si coltivava già da qualche tempo). Nel XVI secolo entra, al pari del mais, nella schiera dei «nuovi alimenti» con cui si tenta di placare la fame contadina; di tale destinazione popolare è testimone il cronista bolognese Pompeo Vizani, quando racconta le drammatiche conseguenze della carestia del 1590: tanti poveri del contado affluiti in città a domandare cibo e subito ricacciati fuori dalle mura per non compromettere il precario equilibrio annonario del centro urbano. Per tenerli buoni fino al nuovo raccolto, si diede ordine «che ogni giorno, in diversi luoghi del contado a ciò deputati, fossero dispensate quattro oncie di riso per ciascuno di loro»[83]. Probabilmente a causa di questa (nuova) immagine di cibo di povertà, atto a riempire la pancia di gente affamata, il riso non trova particolare attenzione nei ricettari di corte del Cinquecento. Del resto, dopo il «boom» quattro-cinquecentesco esso sembra arretrare nel XVII secolo, soprattutto a causa delle polemiche sull'igiene ambientale (nel Nord si era infatti diffuso il sistema di allagare le risaie per accelerare la crescita della pianta) che un po' dappertutto convinsero le autorità a proibire o limitare tali coltivazioni «malsane e pestilenziali». Il riso torna di nuovo in auge nel Settecento, come risposta (simile a quella del mais, o della patata) a difficoltà alimentari particolarmente gravi: in certe zone esso viene introdotto per la prima volta, in altre reintrodotto. Si conferma in tal modo la sua immagine di cibo povero, a cui peraltro si affiancano usi più raffinati come quello dei risotti al Nord o, al Sud, complesse preparazioni come i timballi e i sartù.

3. L'invenzione della pasta

Già i romani, come altre popolazioni mediterranee e di altre zone del mondo, conoscevano la pratica di impastare la farina con acqua e di «stenderla» in una larga sfoglia chiamata *lagana* – la nostra «lasagna» – che veniva poi tagliata a larghe falde e cucinata. Ma fu solamente nel Medioevo che si definirono alcuni elementi decisivi per la costituzione della «moderna» categoria alimentare della pasta[84]. Anzitutto la varietà delle forme: larghe, strette, corte, lunghe, forate, ripiene. Poi, il modo di cottura: mentre la *lagana* romana era cotta al forno assieme al suo condimento (che fungeva un po' da liquido di cottura)[85], nel Medioevo si lanciò la nuova consuetudine, continuata fino ai giorni nostri, di bollire la pasta nell'acqua o nel brodo – talvolta nel latte. Infine, l'invenzione della pasta secca a lunga conservazione, cioè la trasformazione del manufatto in un prodotto industriale adatto al trasporto e alla commercializzazione. Di quest'ultimo, fondamentale aspetto della storia della pasta si suole attribuire la paternità agli arabi, che avrebbero escogitato la tecnica dell'essiccazione per potersi garantire scorte alimentari durante gli spostamenti nel deserto. Nei ricettari arabi la pasta secca compare già nel IX secolo[86], e a tale tradizione è verosimilmente collegata la presenza in Sicilia – nella Sicilia occidentale di cultura araba – di manifatture per la sua produzione, testimoniate fin dal XII secolo: è il geografo Edrisi a informarci dell'esistenza, a quel tempo, di una vera e propria industria di pasta secca (*itrija*) in località Trabia, una trentina di chilometri da Palermo. In questa zona, egli scrive, «si fabbrica tanta pasta che se ne esporta in tutte le parti, nella Calabria e in altri paesi musulmani e cristiani; e se ne spediscono moltissimi carichi di navi»[87].

Ancora gli arabi diffusero, con ogni probabilità, l'uso delle paste lunghe, attestate sul piano iconografico dai *Tacuina sanitatis* del XIV secolo. L'Italia pertanto si trovò a essere il luogo di confluenza di due diverse e convergenti tradizioni gastronomiche, la romana e l'araba, a loro volta probabilmente collegate con altre tradizioni e culture: qualcuno pone la Persia come area di diffusione primaria della pasta, esportata in Occidente con la mediazione degli arabi e approdata, a Est, nella gastronomia cinese. Una serie di circostanze – non ultimo, il ruolo decisivo delle città marinare italiane nel sistema commerciale del Medioevo – favorì il radicarsi nella penisola di queste diverse tradizioni, la loro progressiva rielaborazione, il loro straordinario arricchimento. Il moltiplicarsi delle forme di pasta accompagnò il diffondersi del loro uso gastronomico, sia nella versione di prodotti freschi di fabbricazione e di consumo domestico (nelle città e nelle campagne), sia nella versione di prodotti industriali trasportati via mare lungo le coste della penisola e poi all'interno del continente europeo. Nel XII secolo i mercanti genovesi erano già diventati il tramite principale di diffusione della pasta siciliana nelle regioni del Nord; di lì a poco la Liguria si definisce come area primaria non solo di smercio, ma di produzione di «vermicelli» e altri tipi di pasta. Certo non casualmente, le ricette di *tria* presentate dai libri di cucina trecenteschi sono designate come «genovesi»[88]; ancora nei secoli successivi e per tutta l'età moderna, i ricettari continueranno a individuare questo manufatto gastronomico con l'etichetta *paste di Genova*. Nel corso del Quattrocento altre zone di produzione, soprattutto la Puglia, si affiancano a quelle siciliane e liguri, mentre l'area padana (Emilia, Lombardia, Veneto) rimane più legata all'uso domestico della pasta fresca, che tuttora la contraddistingue.

Nel frattempo si moltiplicano anche le menzioni documentarie di pasta fresca. Lasagne, tortelli e una «pasta di granelli»[89] compaiono sulla mensa degli eremiti di Camaldoli, nell'Appennino tosco-

emiliano, nel XII secolo: sono servite in determinate occasioni o festività, secondo un calendario definito con precisione dalle «consuetudini» della comunità[90].

Fra i ricettari trecenteschi, uno solo (il *Liber de coquina* napoletano) spiega per filo e per segno come si fanno, si cuociono e si condiscono le lasagne: prendere pasta *fermentata* (un'eccezione o la norma?), stenderla sottile, dividerla in quadrati della larghezza di tre dita (per il lungo, è da presumere). Bollire in acqua e condire, a strati alterni, con formaggio grattugiato (*caseum gratatum*) e, a piacere, spezie in polvere[91]. Il consiglio finale di mangiare la vivanda con un attrezzo di legno appuntito (*uno punctorio ligneo*) ci fa sospettare che la precoce diffusione della forchetta in ambito italiano – fin dal Trecento essa sembra usata abbastanza normalmente, mentre negli altri paesi europei ancora nel XVII-XVIII secolo vi saranno resistenze ad abbandonare il tradizionale uso dell mani – sia stata, almeno in parte, sollecitata dall'introduzione nel sistema alimentare di una vivanda «difficile» come la pasta, scivolosa e pericolosamente bollente[92].

Allo stesso modo delle lasagne – continua il nostro *Liber* – si fanno i *croseti*, rotondi e oblunghi, che vanno calcati con un dito per ottenere una forma incavata. Si tratta evidentemente dei «corzetti» genovesi e provenzali, non troppo diversi dai «cavatelli» pugliesi[93].

La pasta lunga è forse quella che il *Liber* nasconde sotto il nome di *ancia alexandrina*, una vivanda confezionata con «semola apula» (che si suggerisce di cuocere in latte di mandorle) per la quale è stata proposta una derivazione etimologica da *ancia* = tubo, cannello, vermicello[94]. Soprattutto a essa allude il termine *tria* dei documenti scritti e iconografici. Le prime indicazioni tecniche sulla fabbricazione dei *vermicelli* sono nel ricettario quattrocentesco di Maestro Martino: «Distempera la pasta [...] et filala sottile rompendola a pezoli peccini con le dita a modo di vermicelli, et poneli a secchare al sole»[95].

Ancora Martino ci dà la ricetta dei *maccaroni siciliani*, dove per la prima volta il termine «maccheroni» sta chiaramente a indicare il manufatto che tuttora conosciamo, ossia una pasta corta *pertusata* (forata):

> Piglia de la farina bellissima, et inpastala con biancho d'ovo et con acqua rosa, overo con acqua communa [...] et fa' questa pasta ben dura; dapoi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et togli un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto uno spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta [un giro] con tutte doi le mani sopra una tavola; dapoi caccia fore il ferro, et ristira [ritrai] il maccherone pertusato in mezo[96].

Diversi i *maccaroni romaneschi*, che non sono in realtà maccheroni – se non nel senso generale di pasta – bensì fettuccine, tagliatelle. «Piglia de la farina che sia bella, et distemperala et fa' la pasta un pocho più grossa che quella delle lasangne», e avvolgila attorno a un bastone: operazione che in questo caso non serve per forare, bensì per ottenere che al momento del taglio le fettuccine abbiano, per il lungo, una larghezza costante[97]. «Et dapoi caccia fore il bastone, et taglia la pasta larga un dito piccolo, et resterà in modo de bindelle, overo stringhe»[98]. Stesso procedimento, con qualche variante, in Messisbugo[99] e in Scappi[100].

Se i manufatti di pasta descritti nei testi medievali e rinascimentali ci risultano abbastanza familiari, assai diverse sono le regole di cottura, il tipo di condimento e le modalità d'uso. Rispetto al gusto italiano d'oggi, che in genere predilige le cotture «al dente», cioè brevi (pur con un progressivo ammorbidirsi della pasta salendo da Sud a Nord), la pasta di cinque-sei secoli fa sarebbe apparsa decisamente *scotta*. «Questi tali maccharoni vogliono bollire per spatio di doi hore», scrive Maestro Martino a proposito dei «maccaroni siciliani»[101]. Quando nasce, allora, il gusto della pasta «al dente»? Difficile dirlo: nelle ricette di Scappi (1570) sembra ancora di là da

venire, ma già agli inizi del Seicento Giovanni Del Turco giudica «conveniente» una cottura non troppo lunga dei maccheroni, per di più seguita da un getto immediato di acqua fresca «che gli fa diventare più intirizzati e sodi»[102]. Del resto, il gusto per la pasta scotta perdura a lungo e si ritrova ancora oggi fuori d'Italia, per esempio in Germania, dove troviamo anche una seconda traccia importante dei modelli «arcaici» di uso della pasta: il suo impiego come *contorno* ad altre vivande, soprattutto di carne. Il *Liber de coquina* trecentesco suggerisce di servire la «pasta genovese» (*tria ianuensi*) «con capponi, uova e qualsiasi genere di carne»[103]. La regola vale ancora due secoli dopo, a leggere i suggerimenti di Bartolomeo Scappi: «capponi appastati alessati coperti di lasagne», «anatre domestiche allessate, coperte di maccaroni alla romanesca», «galline nostrali alessate coperte di maccaroni napoletani», «oche grosse ripiene alla lombarda alessate, coperte d'annolini», e via dicendo[104]. Ciò non esclude usi più semplici: fin dal XIII secolo, la letteratura offre significativi ritratti di commensali avidi di mangiare piatti di pasta fumante. Ricordiamo almeno frate Giovanni da Ravenna, di cui Salimbene da Parma scrive: «non vidi mai uomo che mangiasse così volentieri le lasagne col formaggio»[105]; e Noddo d'Andrea, che una novella di Franco Sacchetti dice famoso per la sua capacità di divorare in tutta fretta «maccheroni boglientissimi», con grande scorno di chi doveva dividere con lui il tagliere e rimaneva, regolarmente, a bocca asciutta[106]. Si possono forse disegnare due tipologie d'uso socialmente diversificate: la pasta come contorno, nella cucina delle corti aristocratiche; la pasta come pietanza a sé, nella cucina popolare e borghese.

Quanto ai condimenti, la pasta conosce fin dagli inizi un accostamento d'obbligo con il formaggio – possibilmente arricchito con spezie – che durerà fino al XVIII secolo e oltre. «È da sapere – recita il *Liber de coquina* – che sia nelle lasagne, sia nei corzetti bisogna porre una gran quantità di formaggio grattugiato»[107]. Oltre che *gratatum*, il formaggio può essere *incisum*, tagliato (a fette): è l'alternativa che lo stesso ricettario propone per la *tria* genovese[108]. Ma la prima scelta è di gran lunga più praticata e significherà, da subito, uno sposalizio vincente tra la pasta e il cacio, la cui varietà più fine sarà il parmigiano – o piacentino, o lodigiano, come si chiamò per secoli[109]. Tutti i libri di cucina lo confermeranno, e neppure il nuovo fortunato abbinamento della pasta con la salsa di pomodoro – sperimentato intorno alla fine del Settecento e acquisito negli anni Venti dell'Ottocento[110] – riuscirà veramente a scardinarlo. Formaggio e pomodoro, separati o uniti, rappresenteranno il condimento più accessibile e popolare, di fronte al sugo di carne e al ragù, in auge nella cucina fine napoletana e parigina.

Dal XV secolo, il formaggio è addolcito con un'aggiunta di burro (al posto del lardo che compariva di quando in quando nelle ricette trecentesche)[111]. Anche le spezie da spolverizzare sulla pasta si precisano come «dolci»: «mettegli in piattelli con caso grattuggiato in bona quantità, buturo frescho et spetie dolci», scrive Maestro Martino nella ricetta dei «maccaroni siciliani». Per tutta l'età moderna, zucchero e cannella saranno indispensabili almeno quanto il formaggio: praticamente *tutte* le vivande con pasta del ricettario di Scappi sono servite «con cascio, zuccaro, e cannella sopra».

La straordinaria conservabilità del prodotto (maccheroni e vermicelli seccati al sole possono durare «doi o tre anni», scrive Maestro Martino) favorì il crescente successo commerciale e gastronomico della pasta, soprattutto nelle aree di mercato urbane. Sui consumi rurali non sappiamo granché, ma è significativo che le *Maccheronee* di Teofilo Folengo attribuiscano alla cucina contadina ogni sorta di paste alimentari, maccheroni e lasagne, tagliatelle e tortelli[112]. Doveva trattarsi normalmente di pasta fresca, confezionata al bisogno: l'industria della pasta non riguardava

le campagne, né, in gran parte d'Italia, il clima avrebbe potuto confortare eventuali esperimenti di essiccazione domestica. Comunque, per i contadini era una festa metterla in tavola: come scrive nel 1694 Girolamo Cirelli, con una cert'aria di superiorità cittadinesca, essi «pretendono di fare un gran sfoggio, quando invitano un amico a mangiare, il darli lasagne o macheroni»[113].

Nei ricettari la pasta viene spesso qualificata come vivanda «di magro», con riferimento all'osservanza degli obblighi liturgici[114]. Non ci stupiamo pertanto di trovare uno dei più completi inventari di *minestre di pasta* in una pagina del *Vitto quaresimale* di Paolo Zacchia (1636):

> sono fra se stesse ancora differenti, secondo che le paste o più secche sono e rasciutte, o più fresche; e secondo ancora che sono più grosse o più sottili; si fanno ancora con la farina di grano, o di altra materia. Ne sono di più varie forme, perché alcune sono tonde, come quelle che chiamano vermicelli o maccheroni, e di queste alcune ne son vuote di dentro, alcune no, altre ne sono larghe e distese, come le lasagne, altre ne son picciole e tonde, come quelle che chiamano millefanti, altre ne son piane, ma strette a sfoggia di fettucce, che son chiamate comunemente tagliolini, altre ne sono corte e grossette e le chiamano agnolini, altre più lunghe e più grosse, chiamate gnocchi, e ve ne sono di mille altre guise che poca differenza fanno quanto all'essere più o meno sane[115].

La pasta rimase per lungo tempo un cibo fra i tanti. Ancora nel XVI secolo poteva essere avvertita come uno sfizio, una «delicatezza» di cui si poteva – anzi doveva – fare a meno nei momenti di difficoltà: a Napoli (dove sembra che si sia incominciato a importare pasta dalla Sicilia solo verso la fine del Quattrocento) un bando del 1509 *proibiva* la fabbricazione di «taralli, susamelli, ceppule, maccarune, trii vermicelli» e di ogni altra «cosa de pasta» nei periodi in cui la farina saliva di prezzo «per guerra, o carestia, o per indispositione de stagione»[116]. Non era evidentemente quello il «piatto forte» della popolazione, che si nutriva di pane e minestre, verdure e carne. Perfino in Sicilia la pasta era un prodotto costoso: solo nel 1501 venne inclusa fra i generi di prima necessità soggetti a calmiere, e ancora a metà del secolo il prezzo dei maccheroni o delle lasagne risulta circa tre volte superiore a quello del pane.

Solo nel corso del Seicento la pasta cominciò ad assumere un ruolo alimentare diverso. La svolta si verificò a Napoli, dove, a metà del secolo, il sovraffollamento demografico e la crisi politico-economica della città determinarono una difficile situazione alimentare, che colpì soprattutto i consumi carnei. Nel frattempo, una piccola rivoluzione tecnologica (la maggiore diffusione della gramola e l'introduzione del torchio meccanico) consentì di produrre maccheroni e altri tipi di pasta a un prezzo assai più conveniente che in passato. La pasta pertanto conquistò una posizione di primo piano nel regime alimentare dei ceti poveri urbani, e nel XVIII secolo furono i napoletani a guadagnarsi l'epiteto di «mangiamaccheroni», riservato in precedenza ai siciliani[117]. Nel 1787 Wolfgang Goethe visita Napoli e nota che «maccheroni d'ogni specie [...] si trovano dovunque e a prezzo mite». Gli usi sono ancora quelli medievali: «Vengono cotti nell'acqua, e il formaggio grattugiato serve sia come grasso che come condimento»[118].

Lo stereotipo del napoletano divoratore di maccheroni – saldamente affermatosi anche a livello iconografico – non tarderà a diventare un luogo comune. Quando nel 1860 si compirà l'unità politica della penisola, l'annessione di Napoli al Piemonte potrà essere simbolicamente rappresentata come una mangiata di pasta: «i maccheroni sono cotti e noi li mangeremo», scrive Cavour a Costantino Nigro, ambasciatore piemontese a Parigi, alludendo all'ingresso di Garibaldi nella capitale del Regno[119]. La «rivoluzione nazionale», nella misura in cui significa «assunzione del Sud da parte del Nord», è anche una rivoluzione dell'immagine gastronomica che – ha scritto Franco La Cecla – «*tira più a nord* la coperta mediterranea, di cui i maccheroni sono una parte essenziale»[120].

Peraltro, al di fuori dell'Italia, già da tempo lo stereotipo del mangiamaccheroni era percepito come carattere *italiano tout court*. Sul finire del Settecento, uno stupito Goldoni, invitato a pranzo a

Parigi da una «signora amabilissima», la sente rimproverare da un certo La Cloche: «Voi date la zuppa a un italiano? Ma gli italiani non mangiano che maccheroni, maccheroni, maccheroni»[121].

4. Torte e tortelli

Tra le innovazioni gastronomiche del Medioevo un posto particolare spetta alle paste ripiene, la cui storia, assai interessante da seguire, mal si comprenderebbe al di fuori di una cultura che inventò – forse riprendendo antiche suggestioni, ma in una linea sostanzialmente nuova – un manufatto alimentare tanto semplice quanto geniale: la *torta* o pasticcio, pastello, coppo… termini fra loro equivalenti[122] con cui le fonti indicano un recipiente di pasta, messo al forno o fra «testi» roventi, di pietra o di coccio, al duplice scopo di *contenere* e *cuocere* un ripieno. Preparazioni di questo genere non erano ignote alla cucina romana, che tuttavia non le aveva particolarmente valorizzate: pochi indizi troviamo in Apicio[123], e il *moretum* del celebre componimento pseudo-virgiliano si limita ad *accostare* una focaccia e un composto di erbe[124]. Invece, i libri di cucina europei del tardo Medioevo sono un vero tripudio di torte, e secondo tutte le apparenze è dall'Italia che l'idea comincia a diffondersi: già il *Liber de coquina* degli inizi del XIV secolo (se non di fine XIII) mostra una sicura competenza in materia, mentre oltralpe la *torta* si affermerà solo in seguito, in ricettari di probabile influenza italiana[125]. Del resto, non mancano attestazioni documentarie e letterarie che consentono di retrodatare questo uso gastronomico di almeno un paio di secoli. Per esempio, le *torte* compaiono nel menù settimanale degli eremiti di Camaldoli, nel XII secolo[126].

Sull'origine di questi manufatti non sappiamo molto. Recentemente è stata proposta una derivazione della *torta parmesana* nientemeno che dall'antica cucina mesopotamica, ove in effetti troviamo una preparazione in tutto e per tutto simile a quella dei ricettari italiani (ed europei) del Medioevo[127]. Si tratta di una composizione estremamente complessa, la cui ricetta, tramandata dal *Liber de coquina* trecentesco e successivamente copiata e adattata, prevede almeno sei differenti strati di ripieno dentro l'involucro di pasta: pezzi di pollo fritto con cipolla e spezie; ravioli al formaggio, bianchi e verdi; salsicce di carne e prosciutto; fette di carne di maiale con formaggio e uova; salsicce di interiora; ravioli insaporiti con mandorle e zucchero. E così via, aggiungendo strati ulteriori «se rimangono ancora vivande». Su ogni strato vanno aggiunti datteri e spezie. Alla fine, chiuso il tutto con uno strato superiore di pasta, decorato di prugne, si cuoce fra due testi e ogni tanto si apre aggiungendo lardo. Infine «si porta al signore con gran pompa»[128]. La spettacolare scenografia di questa vivanda ha fatto credibilmente supporre che *parmesana* non derivi affatto da Parma, ma da *parma* = scudo, ossia «torta in forma di torre». I tempi e i modi dell'eventuale trasmissione di questa *idea* al Medioevo italiano – forse attraverso l'Egitto, saltando di pari passo la Grecia e Roma - potrebbero rinviare a una mediazione araba altomedievale; in ogni caso, al di là della suggestiva origine medio-orientale, a noi interessa soprattutto rilevare il luogo (l'Italia) e il tempo (il Medioevo) in cui tale idea «archetipica» – se così vogliamo chiamarla – diede origine a una cultura gastronomica originale e socialmente condivisa, punto di partenza per ulteriori importanti elaborazioni. Come per ogni «invenzione» – gastronomica o di altra natura – non sono tanto le *origini* ad attrarre l'attenzione dello storico, quanto i modi e i tempi della sua *diffusione*.

La *torta* è un oggetto commestibile che pare fatto apposta per attraversare tutto il corpo sociale. Estremamente pratico, facile da realizzare e da conservare, apparentemente alla portata di tutti e perciò in grado di connotare – nell'insieme – una civiltà gastronomica, esso si diversifica immediatamente negli usi (la farcia può essere più o meno complessa, più o meno pregiata e costosa) e nelle tecniche di cottura: non tutti possiedono un forno, prerogativa della casa signorile o delle botteghe di città. Da questo punto di vista parrebbe un'invenzione tipicamente cittadina[129]: è un caso

che la presenza di *torte* sia più cospicua nei ricettari di estrazione «borghese»? Ma sono anche un piatto povero: abbiamo già ricordato i cittadini di Parma che durante la carestia del 1246 si contentano di fabbricare torte senza alcun ripieno[130]. Che dire, poi, di certi contratti agrari che prevedono la corresponsione di una *turta munda* da parte del contadino, come omaggio al padrone? Si tratta forse di fornire recipienti *vuoti*? In ogni caso, ciò implica una condivisione di saperi gastronomici fra la città e la campagna. Inoltre, la *torta* poteva essere un pratico recipiente per il trasporto del cibo: nel XIII secolo la cronaca di Salimbene descrive alcuni pellegrini «con gli asini carichi di pane, vino e torte»[131].

In linea generale, la cultura medievale associa le torte soprattutto alle verdure: «La pietanza che chiamiamo comunemente torta – scrive Platina – credo prenda il nome dal fatto che le verdure di solito usate per confezionarla vengono tagliate e tòrte, cioè strizzate»[132]. D'altra parte – continua – la ghiottoneria del nostro secolo non si accontenta più dei prodotti dell'orto ma esige «pasticci di carne d'uccelli e di altri animali da cortile», al punto che la (presunta) etimologia del nome risulta ormai incomprensibile: continueremo però a chiamare torta «sia quella pitagorica» a base di erbe, «sia quella gallica» a base di carni. Senza dimenticare – nelle ricette che seguono – i pesci, i cereali, la frutta, tutto ciò che può entrare in una torta, con le uova e il formaggio anche in funzione di leganti. Il formaggio era invece l'ingrediente principale dei *fladones* o «fiadoni», un tipo di torta o pasticcio attestato già nei documenti dell'XI-XII secolo[133].

Stando ai ricettari medievali, la pasta destinata a racchiudere il ripieno non sembra fatta per essere mangiata. Essi insistono soprattutto sulla sua resistenza alla cottura, si preoccupano che sia consistente, dura: «prendi una pasta bianca assai dura (*valde duram*) e falla a forma di coppo»[134]. Può essere di sola farina e acqua, o con aggiunta di uova: fatta in questo modo la sfoglia per le lasagne, «con la medesima pasta, aggiuntavi altra farina perché sia più dura e resistente (*durior et forcior*), componi una crosta concava»[135]. Una significativa innovazione della cucina rinascimentale sarà di renderla commestibile.

«Infinite specie di torte» sono evocate da Tommaso Garzoni nella *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* (1585), descrivendo il mestiere e l'inventiva dei cuochi: «la torta commune fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviata, la gattafura, la migliaccia, la torta lombarda o romagnuola o tedesca, la torta matta, la torta marchesana, la torta senza spoglia, la torta bianca o nera o verde o d'altro condimento tale»[136]. Ma se vogliamo entrare in cucina, a vedere come queste vivande sono preparate, è al solito Bartolomeo Scappi che dobbiamo rivolgerci. Il quinto libro della sua *Opera*, interamente dedicato alle *paste*, ci svela un'arte ormai perfettamente codificata in tutte le sue possibili alternative e varianti.

Le tipologie di fondo sono tre: *pasticci*, *crostate* e *torte* propriamente dette. Per *pasticcio* Scappi intende un manufatto di pasta dura, non necessariamente da mangiare, secondo la più schietta tradizione medievale. Di tal fatta sono i *fiadoni* (così chiamati «dal vulgo») dentro i quali si fanno cuocere «diversi grani» come il frumento, l'orzo, il riso, il farro, il miglio, il panìco[137]. Assai precise le regole per la sfoglia: dev'essere a base di farina e acqua fredda, senza sale, «perché impastandola con acqua calda, e con sale, fa lievido, e facilmente crepa, e non è così buona» (avendo però cura, l'inverno, che non sia neppure troppo fredda, il che nuocerebbe almeno quanto il troppo caldo). A questo punto «rimenisi sopra una tavola per ispatio di mezz'hora», per renderla soda e pastosa, e si faccia «un sfoglio tondo, d'altezza d'un mezzo dito». Si poserà poi il ripieno, si chiuderà e si cuocerà in forno «che sia caldo, come se si volesse cuocere il pane»[138]. In mancanza di forno si potrà cuocere

il pasticcio fra due testi di terracotta.

Per le *crostate* e le *torte* si utilizza invece – e qui sta la novità – una sfoglia a strati sottili, condita con lo strutto o col burro, friabile, adatta a essere mangiata: la ricetta di Scappi prevede una base a più strati (di norma tre) chiusa tutt'attorno da un «tortiglione» anch'esso «sfogliato», e coperta al di sopra da una sfoglia a due strati (tranne nei casi di torte aperte, «senza sfoglio di sopra»[139]). La differenza tra *crostata* e *torta*[140] sta nel modo di trattare il ripieno: pezzi interi (di carne, pesce, verdura, frutta) nella prima; un impasto amalgamato, nella seconda. «Volendosene fare torta, mescolisi con esse materie», scrive dopo aver illustrato la crostata di prugne e visciole[141]; o ancora, per la crostata di granchi e gamberi: «volendosene fare torta, battisino i granchi, o gambari»[142]. Variante che propone spesso.

Diversi termini, secondo gli usi locali, si alternano a designare questo genere di preparazioni. Se le crostate «da Napoletani [sono] dette Coppi, e da Lombardi sfogliate»[143], la torta è «da Napoletani detta Pizza» – con l'avvertenza che si tratta, in questo caso, di una base «non più alta d'un dito, e senza essere coperta»[144]. Un oggetto, e un termine, destinati alla fortuna che sappiamo.

Scappi non manca di informarci sulla differenza fra una torta (d'erbe) *alla Lombarda*[145] e una *alla Bolognese*[146], i due modelli maggiormente menzionati nelle liste di menù. Entrambe sono chiuse ma la prima è più alta, la seconda più bassa (e bucata, per far sì che si «sgonfi»): «a pena sarà alta mezzo dito». Inoltre, la sfoglia della «lombarda» contiene uova, la sfoglia della «bolognese» no. Gli ingredienti sono più o meno gli stessi (bietola come verdura di base, formaggio, spezie) ma con alcune diversità[147]. Un terzo modello è quello della *gattafura* o torta *alla Genovese*[148], le cui principali varianti sono la scomparsa di tutte le spezie tranne il pepe, l'aggiunta di menta e, soprattutto, l'uso di «olio dolce» anziché burro.

Non vi è prodotto che Scappi non riesca sapientemente a «tradurre» in torta. Addirittura giunge a proporre una «torta di ghiande», come variante di quella di castagne, non senza una precisazione nel merito del sapore ossia che «le ghiande del cerro sono meglio di tutte l'altre per fare questo effetto»[149]. Bisogna ben pulirle, lasciarle a mollo e poi lessarle in buon brodo; indi pestarle al setaccio aggiungendo burro, latte, formaggio fresco e secco, ricotta o provatura fresca, zucchero, cannella, pepe, rossi d'uovo; inserire l'impasto in una sfoglia e cuocere al forno o in mezzo ai testi. Ovvero, come trasformare la cultura della fame in piacere gastronomico.

Accanto alla *torta*, da essa evidentemente derivato sia come «idea» gastronomica, sia nell'etimologia, il Medioevo vede nascere il *tortello*. Sul rapporto fra i due non ha dubbi Margutte, il «mezzo gigante» astuto e vorace protagonista del *Morgante* di Luigi Pulci: «Io credo nella torta e nel tortello: l'una è la madre e l'altro il suo figliuolo». Più tecnica, ma ugualmente esplicativa la precisazione di Bartolomeo Scappi: «In questo modo si può fare tortelletti della compositione di tutte le crostate, e torte soprascritte»[150].

Sembrerebbe uno di quegli usi che risalgono alla cosiddetta notte dei tempi. Invece è invenzione di una cultura, quella medievale, che aveva appreso, assieme, l'arte della pasta e quella delle torte: il tortello è come la sintesi dei due saperi. Si tratta di fare una sfoglia sottile, a modo di lasagna; di ritagliarla in piccoli pezzi e di richiuderli, ciascuno, con dentro una farcia: trattarli cioè come «piccole torte». Si potranno cuocere in due modi diversi: bolliti in acqua o in brodo (e serviti, come la pasta, con formaggio e spezie) o, in alternativa, fritti e addolciti con zucchero o miele[151].

Con uova e farina – prescrive il *Liber de coquina* – fa' tortelli (*tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana*) molto sottili[152]. Il suo emulo toscano preciserà che si possono

chiudere in tanti modi diversi, a comporre forme di ogni genere: «De li tortelli. Di pasta tu puoi fare ogni instrumento che tu vuoli, cioè ferro da cavallo, fibbie, anelli, lettere e ogni animale, che tu vuoli. E puoli empiere, se tu vuoli, e cocere nella padella col lardo e con oglio»[153]. Puoi riempirli *se vuoi*: il tortello è l'involucro di un eventuale ripieno.

Ma vale anche l'inverso: il «ripieno» non necessariamente si colloca dentro un involucro. Esiste, gastronomicamente, anche da solo, sorta di impasto, o polpetta, cotta in brodo o in grasso. È quello che i testi chiamano *raviolo*, non senza contraddizioni e ambiguità: *raviolo* può anche essere sinonimo di *tortello* e ciascuno dei due termini può indicare il manufatto completo, l'involucro col suo ripieno. Ma più diffusamente si intende per *raviolo* il ripieno, per *tortello* l'involucro[154].

La distinzione è chiarissima nel *Liber de coquina*, che propone di fare *raviolos* della grossezza di un uovo utilizzando ventresca di porco ben tritata e pestata con uova, formaggio, latte e spezie; a questo punto li si potrà avvolgere *in tortello paste*, da cuocere in padella con abbondante grasso. Si potrà tuttavia utilizzare, invece del tortello di pasta (*loco paste*), una pellicola come quella che circonda il ventre del capretto, o altra cosa simile[155]. Uguale e inversa la soluzione proposta per i ravioli, ancora, di ventre di maiale, arricchito stavolta del suo fegato o di coratella d'agnello o di altra carne a piacere: sminuzzare sul tagliere col coltello, aggiungere *erbas odoriferas* e spezie (non manchi lo zafferano), pestare nel mortaio e aggiungere uova battute, mescolando bene fino a ottenere un denso impasto. Farne delle polpettine della grandezza di un uovo e avvolgerle nella rete che protegge la coratella del maiale; ma la pellicola può essere sostituita da un velo di pasta (*loco illius pellis fac alios de pasta*). Friggere in padella con olio o altro grasso e servire, a piacere, intingendo nel miele[156]. Sicuramente polpettine sono anche i *ravioli* di vari colori inseriti nella torta *parmesana*[157].

Il raviolo insomma *può* essere avvolto in pasta, ma non necessariamente. Anche Maestro Martino è esplicito in proposito: trattando dei «ravioli bianchi» scrive che «voleno esser senza pasta». Ma una glossa marginale al testo aggiunge: «et se cum pasta li vorrai, falli»[158]. Si tratta di un'alternativa per così dire originaria: Salimbene da Parma l'attesta nella sua cronaca dichiarando che nell'anno 1284, in occasione della festa di Santa Chiara, «per la prima volta mangiai ravioli senza crosta di pasta»[159]. Allo stesso modo, il ricettario di Scappi prevede ravioli «con spoglia» e «senza spoglia»[160]. Più rigorosamente, l'*Epulario* di Del Turco (inizi Seicento) distingue i tortelli dai ravioli, per i quali ultimi «piglierai il medesimo ripieno de' tortelli detti di sopra, senza spoglia», facendoli a forma di «fegatelletti alquanto grossetti et lunghetti» e cospargendoli con un po' di farina «acciò non si appichino»[161]. Sarà questa, pur con qualche incertezza e con una variabilità locale di usi terminologici, la nozione prevalente fino a Pellegrino Artusi, i cui «ravioli all'uso di Romagna» altro non sono che gnocchetti di farina, ricotta, parmigiano e uova, lessati e conditi con formaggio e sugo di carne, oppure serviti – non diversamente da quanto anche Scappi suggeriva[162] – «per contorno a uno stracotto o a un fricandò». Artusi introduce poi i «ravioli alla genovese» e commenta: «Questi, veramente, non si dovrebbero chiamar ravioli, perché i veri ravioli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia»[163].

Raffinata elaborazione gastronomica, tortelli e ravioli richiamano anche l'arte popolare del riciclaggio, insita, tendenzialmente, in ogni polpetta[164]. Su ciò abbiamo poco o nulla da spremere nei documenti, ma può essere significativo che il fantasioso *Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano* di Ortensio Lando attribuisca l'invenzione di queste vivande a una contadina lombarda anziché, come suo consueto, a improbabili illustri personaggi dell'antichità classica, tirati in causa

per ogni sorta di usi alimentari, dai più semplici ai più astrusi: «Libista, contadina lombarda da Cernuschio, fu l'inventrice di far raffioli aviluppati nella pasta»[165]. Anche Teofilo Folengo, nel *Baldus*, sembra attribuire a torte e tortelli un'immagine squisitamente popolare, inserendoli – con gli gnocchi e la polenta di fave – nella lista di manicaretti che la defunta moglie del contadino Tognazzo sapeva preparare al marito[166]. È inoltre significativo che preparazioni di questo tipo siano più frequenti nei ricettari di cucina casalinga – come il «quaderno» compilato da suor Maria Vittoria della Verde tra il 1583 e il 1606, tra le mura del monastero di San Tommaso di Perugia – che nei trattati dei cuochi di professione[167].

5. Il piacere della carne

«Questa nazione non ha il nostro costume di mangiar tanta carne», osserva Montaigne nel *Giornale di viaggio in Italia*[168]. Non è un'impressione gratuita, se gli stessi italiani – abbiamo visto Castelvetro, e altri – percepiscono la propria identità alimentare soprattutto in termini di cereali, legumi, verdure. Tuttavia, la prospettiva di questi confronti è soprattutto *comparativa*: vi sono nazioni, come la Francia (o la Germania, o l'Inghilterra), il cui sistema gastronomico dà alle carni una preminenza assoluta; altre, come l'Italia, in cui il ruolo di protagonista è condiviso dalla carne con altre vivande. Fatte le debite differenze, la carne è pur sempre considerata il «valore» attorno al quale si organizza il sistema del pasto, in funzione del quale si definisce il significato degli altri cibi – magari per sostituirla, come avviene nei giorni di «magro» o nelle diete monastiche, dove sono i pesci, o i latticini, o le verdure a conquistare il ruolo di protagonista: ma *sostituire* non significa riconoscere uno statuto gerarchicamente superiore?

È soprattutto nel Medioevo che l'apprezzamento gastronomico della carne si impone con forza. Come abbiamo accennato, ciò è frutto di nuovi modelli culturali e di nuove forme produttive, che, ribaltando antichi pregiudizi (i romani per lungo tempo avevano percepito lo sfruttamento dell'incolto come segno di «barbarie»), valorizzarono appieno le attività di sfruttamento della foresta, soprattutto la caccia e la pastorizia, che entrarono a pieno titolo nel sistema economico. Basti dire che nei documenti italiani dell'alto Medioevo la foresta è *misurata* in maiali: quanti è capace di ingrassarne, tanto è estesa[169]. Il maiale resterà per lungo tempo un «valore» alimentare di prima grandezza e la principale fonte di approvvigionamento carneo, a tutti i livelli sociali (la pastorizia ovina sarà invece orientata alla produzione di latticini: la pecora si utilizzava soprattutto *viva*). L'altra grande risorsa del bosco, la selvaggina, marcava profondamente l'identità della cucina nobiliare: la caccia era infatti, sotto molti punti di vista (tecnici non meno che simbolici), l'immagine della guerra, vero «mestiere» del nobile[170]. La tavola signorile dell'alto Medioevo è dunque un trionfo di grossa selvaggina: il cervo, il cinghiale, l'orso; perfino il bue selvatico poteva comparire come preda di caccia in un banchetto allestito da Carlo Magno a Pavia, per celebrare la conquista del regno longobardo[171].

Con il passare del tempo cambiano i modi di vita, cambiano i gusti e gli apprezzamenti gastronomici. Nella società di corte del Duecento e del Trecento, e nella società cittadina che non tarda a imitarne lo stile, le preferenze si orientano piuttosto verso il consumo di volatili: ancora selvaggina (fagiano, pernice, quaglia) o anche animali d'allevamento (capponi, oche), in ogni caso carni più delicate, ritenute «leggere» dai medici, meno legate a immagini e simboli di guerra come quelli che accompagnavano la caccia all'inseguimento della preda grossa, il duello corpo a corpo con la belva braccata – immagini che rimarranno a lungo nella cultura aristocratica, ma in modo sempre più residuale. Il cambiamento di «gusti» rivela pertanto una trasformazione nel modo stesso di intendere l'esercizio del potere e del predominio di classe: la nobiltà *cortese* non si qualifica più (o non più solamente) come ceto di guerrieri con le armi in pugno, rivendicando piuttosto, come segno della differenza sociale, la raffinatezza dei costumi e l'arte di saper vivere. I primi manuali di «buone maniere» nascono allora[172].

Quando viene a trattare delle carni, il *Liber de coquina* due-trecentesco inizia dai volatili e anzitutto da quelli domestici: *de carnibus volatilium et primo de domesticis*. È un segno dei tempi mutati, poiché un paio di secoli prima nessuno avrebbe indicato quelle carni come le più degne della

mensa aristocratica; semmai, sarebbero apparse nei menù monastici, improntati, quelli sì, all'ideologia della «leggerezza»[173]. Le carni *grosse*, nutritive, ricche di umori sanguigni, che nell'alto Medioevo erano al sommo dei desideri alimentari, ora si lasciavano volentieri ai contadini. Lo stesso maiale, nonostante l'importanza che continua ad avere nelle pratiche di cucina e di conserva, perde la sua centralità e viene confinato in spazi (ambientali e sociali) più ristretti di un tempo. La progressiva riduzione dei boschi e lo sviluppo della zootecnia bovina, già a iniziare dal basso Medioevo, tendono a conferire un carattere più spiccatamente «rurale» e «familiare» al consumo di carni suine: se le botteghe di città non mancano di offrire tagli di maiale e insaccati di ogni genere, si diffondono però altri gusti, non di rado percepiti come segni di emancipazione dai modelli alimentari della campagna. Già nel tardo Medioevo, il popolo delle città, proprio per affermare una propria identità e un diverso stile di vita, sembra preferire altre carni (le bovine, le ovine) che può trovare sul mercato[174].

Assai precocemente, e con intensità maggiore che negli altri paesi europei, in Italia si afferma il gusto delle carni bovine e in particolare del vitello: carne delicata, sapore fine, in linea con l'evoluzione che abbiamo tratteggiato. Tra i consigli che il medico Lorenzo Sassoli, agli inizi del Quattrocento, dà al suo illustre paziente, il mercante di Prato Francesco Datini, due s'impongono con particolare enfasi: «che delle tortole [tortore] voi usiate quanto potete, perché dalla natura, fra l'altre carni, hanno singular virtù nel confortare la memoria e' sentimenti» (con il che si conferma la nuova attenzione per i volatili: prima, aveva lodato i polli, le starne e i piccioni); «l'altra si è, che vitella in ogni modo che voi potete voi ne mettiate in corpo, perché, compensando ogni sua virtù, non potreste usare per uno cibo la più sana vivanda»[175]. *Mettetene in corpo* più che potete: la vitella è carne perfetta. Apprezzamento igienico, dietetico, che sostiene e conforta l'evoluzione del gusto. «Tra le carni, preferiva quelle di vitello», scrive il biografo di Filippo Maria Visconti; dopo venivano il capretto e il pollo, e quando decideva di indulgere alla gola si faceva servire pernice, fagiano o coturnice[176]. Mentre, tuttavia, questa passione per i volatili è un dato comune alla cultura alimentare europea del tempo (ovunque sostenuta da un'ideologia che abbinava volatili e nobiltà, le due fasce «alte» del mondo animale e della società umana)[177], la passione per il vitello – ma preferibilmente vitella – è tutta italiana. «Parecchi pezzi di vitella e qualche paio di pollastri» sono la base dei banchetti italiani secondo Montaigne, che peraltro lamenta, come abbiamo visto, la scarsità di carne sulle nostre tavole[178].

L'inversione di tendenza pare situarsi fra XIV e XV secolo. Maestro Martino e il Platina, a metà Quattrocento, paiono ancora legati a una valutazione preferenziale dei volatili, di cui «si fanno le pietanze più delicate e molto più adatte alle tavole dei re e dei principi che a quelle degli uomini umili e di censo modesto»[179]. Tuttavia è lo stesso Platina a dirci che «la carne di vitello [...] è forse l'alimento più temperato: non a torto viene servita frequentemente sulla tavola dei nobili»[180]. Nel secolo successivo, la scelta sarà più chiara. «Carne di manzo, vaccina, vitella di più sorte» sono al primo posto nella lista di carni che Messisbugo consiglia di tenere in dispensa, pronte per apparecchiare banchetti nella casa del principe. C'è molto altro, intendiamoci: il fasto della tavola principesca esige che si tengano pronti anche

> porci salvatici, e domestici, cervo, daino, capriuolo, agnello, capretto, castrone, porchette, lepri, conigli, ghiri, pavoni, fagiani selvatici, e domestici. Pernici, coturnici, francolini, tordi, starne, becchazze, notulani, beccafichi, quaglie, porzane, tortorelle, paperi, grue, oche, tarabusi, aeroni, becaroelli, anadre selvatiche, e domestiche, arzavole, grosse, mezzane, e picciole, girioli, piveri, felizzette, e altri uccelli. Capponi, grassi e carnosi, e similmente galline, pollastri o pollastre, colombi casalenghi, o di colombara, o palombi,

oltre alle carni di conserva[181]. Ma, in questo lungo elenco, anche l'*ordine* vorrà pur dire

qualcosa.

Non basta certo l'arrivo del tacchino americano (subito assimilato al pavone e destinato un po' alla volta a sostituirlo sulle tavole signorili)[182] a ribaltare i nuovi criteri di valutazione. Bartolomeo Scappi, nel 1570, affrontando nel suo ricettario il tema delle carni, non ha dubbi su chi meriti la priorità: «Secondo libro, nel qual si tratta di diverse vivande di carne sì di quadrupedi come di volatili *cominciando dal Bove*»[183]. Alla carne di bue «o vaccina» dedica una ventina di ricette; la vitella ne merita non meno di trentasei, che la sezionano – è il caso di dirlo – dalla testa ai piedi: testa (sei ricette), lingua (quattro), petto (quattro), e poi spalla, schiena «cioè lonza», «scannatura», lombo, rognone, coscia, fegato, piedi, animelle, cervella, occhi, coratella, trippe, sangue – più l'inevitabile corredo di polpette, polpettoni, «brisavoli» e «cervellati». Il vitello maschio è considerato, *et pour cause*, solo nel capitolo sui testicoli[184]. La grande diversificazione delle proposte gastronomiche nasce da una straordinaria competenza anatomica: nulla dell'animale va perduto, e ogni taglio esige una specifica preparazione. La *conoscenza* dell'oggetto commestibile è totale, esaustiva, quasi confidenziale: non è peraltro esclusiva di Scappi e della sua cucina, configurandosi come acquisizione diffusa, tra i cuochi e gli scalchi di corte come tra i loro committenti e come, sicuramente, tra i contadini che sezionavano, cucinavano e salavano il porco. «Del maiale non si getta nulla»: l'antico adagio, proverbiale nelle campagne, esprime la fiducia e la sicurezza di un patrimonio culturale consolidato, di un saper fare che sta alla base della sopravvivenza quotidiana; ma bisognerebbe aggiungere che di *nessuna* risorsa *nessuno* gettava alcunché. A ciò si collegava il particolare gusto per interiora e frattaglie, che sbaglieremmo a considerare tipico della cucina povera. Invece era un gusto diffuso, che attraversava tutto il corpo sociale fino agli strati più alti, come l'*Opera* di Scappi e ogni altro ricettario, dal Medioevo in poi, sta a dimostrare. Non era tanto questione di *utilizzare* tutto (nel senso della necessità), quanto di *apprezzare* tutto, come per una sorta di «rispetto» totale delle vittime sacrificate.

Anche Stefani, nel Seicento, dopo aver confermato l'eccellenza della carne bovina (il suo primo *discorso* è «sopra il vitello, perché fra gli animali quadrupedi, tiene il primo luogo, e della sua carne si fanno diversissime vivande»), propone un percorso che inizia dal fegato, dalla testa, dalle cervella, dalla lingua, dai «latti» e dalla trippa, per approdare solo successivamente alla spalla, al petto, alla schiena e alla «panzetta», terminando infine sulle zampe[185].

Forse, sul piano sociale, la differenza non risiedeva tanto nei «tagli», oggi così importanti nel definire i costi della carne e la distribuzione delle varie parti: nell'Italia premoderna il «quinto quarto» era apprezzato, da tutti, almeno quanto gli altri (anzi vi era una sorta di sfida del cuoco a saper valorizzare anche le parti più difficili, che *noi* definiamo «meno nobili»). Quelle che Vincenzo Tanara definisce «honore de' conviti, delitie de' golosi, ristoro de gli ammalati» non sono, come potremmo aspettarci, le parti bianche dell'animale, il petto o la coscia, bensì le animelle «comunemente dette latticini»[186].

La differenza era piuttosto nel genere di animali utilizzati: per tutta l'età moderna manzo e vitella rimangono carne di élite, che non compare se non occasionalmente sulla mensa dei contadini. «I loro cibi [dei *villani*] sono per lo più carne di porco, o di pecora, toltone le feste principali che mangiano quella di bue»: parola di Girolamo Cirelli, 1694[187]. Solo in alcune regioni – soprattutto quelle in cui persiste, con la mezzadria, il modello produttivo del podere unifamiliare – il maiale continua a essere un riferimento prioritario per tutti. Non per caso è di «nazione» bolognese – l'Emilia essendo, con le Marche e la Toscana, l'area a maggiore vocazione mezzadrile della penisola – il maggiore

estimatore del porco fra i trattatisti moderni di agronomia: il già citato Tanara, che nella sua *Economia del cittadino in villa* (1644) si dilunga a illustrare le qualità della carne suina e le «centodieci maniere di farne vivande»[188].

Conoscenza dei prodotti significava anche un'attenta gestione del processo naturale di frollatura delle carni. Per ciascun animale, Scappi dà precise indicazioni sul momento giusto per passarlo in cucina: in generale, preferisce attendere poco. «Trovo che tutti gli animali volatili hanno la medesima qualità delli quadrupedi, cioè d'esser sempre sugosi quando sono posti nello spedo subito che son morti, perciò che quanto più si frollano tanto più perdeno il sugo. Vero è che saranno più duretti, ma saranno anco più saporiti di quelli, che son frolli»[189]. Solo l'animale di una certa età bisognerà lasciarlo frollare per qualche giorno, per renderlo più saporito[190], oppure prelessarlo[191]; quello giovane «si potrà subito cucinare»[192]. In ogni caso i tempi di attesa sono brevi, uno o due giorni al massimo. Le carni si prediligono il più possibile *fresche*, cucinate appena dopo la macellazione: una pratica già seguita nel Medioevo, che smentisce tanti luoghi comuni sul gusto dei nostri progenitori.

Questo approccio alla qualità e al punto ottimale di frollatura delle carni rappresenta per secoli il fondamento stesso del consumo, almeno sino a quel trattamento conservativo a bassa temperatura che interviene nei macelli e nelle macellerie italiane dopo la prima guerra mondiale. Grazie a celle refrigerate e ad armadi frigoriferi, scompare la carne conservata viva, «in piedi» e macellata in quantità diverse secondo le stagioni, con la conseguenza che, nelle più calde, dovendo lo smercio essere più rapido, l'offerta era minore. Ancora nella Firenze di Artusi, la presenza sul banco e il taglio dipendevano dal rapporto fra richiesta e deperibilità; appena qualche anno dopo, polli e quarti di bue potranno essere trasportati da lontano e resi disponibili in ogni momento dell'anno. A questo si aggiunge il fatto che il manzo argentino intensifica in quantitativi crescenti, con il XX secolo, la sua rotta transoceanica verso l'Europa, approdando in Italia, a Genova[193]. Tale fenomeno non incide solo sui prezzi e sull'offerta. Frollando al freddo, in condizioni di ventilazione e temperatura costante, la carne non patisce delle condizioni atmosferiche[194] e si presta a uno spaccio particolarmente ingannevole per il consumatore. Soprattutto la selvaggina, legata al fuggevole periodo del passaggio e protetta nel tempo della riproduzione, illustra le implicazioni gastronomiche di tale novità. Trasferita a bassa temperatura da paesi lontani, o semplicemente conservata dopo l'abbattimento in loco, è disponibile nell'alta cucina alberghiera fuori stagione e in misura sempre superiore a quella che le condizioni ambientali e la popolazione in libertà o nei parchi avrebbero permesso. Essa pertanto suffraga una cucina sempre più indifferente al calendario, alla maturazione dei frutti, alla condizione di ottimale pinguedine degli uccelli. La carne refrigerata, e in modo fraudolento quella surgelata che tuttavia presenta alterazioni di gusto, diventano prodotti «freschi» mentre conserve vengono considerate solo le scatolette.

6. Mangiare di magro: tempi liturgici e cucina di pesce

Nella storia dei modelli gastronomici e degli usi di cucina vi sono capitoli, come quello del pesce, che non possono essere scritti senza introdurre anche il tema del calendario liturgico e delle norme di comportamento imposte dalle gerarchie ecclesiastiche al popolo dei fedeli. A iniziare già dal IV secolo il «tempo della Chiesa» condizionò fortemente il rapporto fra gli uomini e il cibo, orientando i criteri di scelta dei prodotti e le stesse pratiche di cucina. Il calendario liturgico, infatti, prevedeva una distinzione fondamentale fra giorni «di grasso» e «di magro»: in questi ultimi era d'obbligo l'astinenza dai cibi carnei, con diversa rigidità e una scalarità progressiva di restrizioni, che potevano coinvolgere i prodotti di derivazione animale oltre alla carne propriamente detta. Fino al XIV secolo la dieta quaresimale in senso proprio escludeva anche i latticini e le uova, consentiti solo nei giorni «di magro» infrasettimanali o di vigilia. Poi furono ammessi anche in quaresima, con dispense particolari e temporanee che a poco a poco si trasformarono in norma generale[195].

Sulle complesse motivazioni di questo sistema prescrittivo non ci soffermeremo qui[196]. Basterà notare che la sua sovrapposizione al calendario stagionale comportò un gioco piuttosto impegnativo di sostituzioni e adattamenti, data la quantità complessiva dei giorni di astinenza, da 100 a 150 all'anno secondo i luoghi e i periodi (due o tre giorni alla settimana; le vigilie delle principali festività; la quaresima «maggiore» e altre «minori» dislocate nel corso dell'anno). L'obbligo dell'alternanza magro-grasso, comune a tutto l'universo cristiano, contribuì non poco ad amalgamare gli usi alimentari di regioni «naturalmente» diverse: le carni e i pesci, l'olio e lo strutto *dovettero* comparire sulla tavola di tutti[197]. Contribuì anche – in senso inverso – a distinguere, separare quei prodotti e quei grassi nelle pratiche di cucina e nelle proposte conviviali: carne e pesce tendenzialmente si escludono, non possono (non devono) coesistere nella preparazione delle vivande e nella composizione del menù. Una salsa a base di carne e di pesce, come il *minutal* della cucina romana antica[198], è inconcepibile nel Medioevo, così come l'uso di abbinare piatti di carne e di pesce in un medesimo pasto. Contaminazioni certo non proibite, ma difficilmente accettabili in un clima culturale che conferiva agli alimenti una fortissima carica simbolica, opponendoli gli uni agli altri come portatori di significati diversi: il pesce diventò presto il simbolo della dieta quaresimale (o della dieta monastica, perpetuamente quaresimale almeno nelle intenzioni) e soprattutto a ciò si dovette, paradossalmente, la «caduta d'immagine» a cui esso andò incontro nel corso del Medioevo. Si caricò infatti di valori penitenziali, fu assunto a simbolo di una «leggerezza», fisiologica e metaforica, troppo lontana dai desideri alimentari dei più. La divisione dei ruoli fu netta: la «battaglia fra Carnevale e Quaresima», a cui sono dedicati vari componimenti letterari a iniziare dal XIII secolo, è inrealtà una *finta* battaglia, poiché il territorio è già stato preventivamente (e pacificamente) spartito fra i due contendenti. L'artificio retorico dello scontro cela una profonda integrazione fra i due generi di vivande, opposte ma complementari, cavallerescamente alternate nel corso dell'anno, dei mesi, delle settimane. Non per nulla in certe città italiane era una stessa «arte» o corporazione di mestiere a gestire la vendita della carne e del pesce[199].

Nei ricettari, l'alternanza grasso-magro per lungo tempo sovrasta ogni altra distinzione, sia nella scelta delle ricette, sia nell'organizzazione generale della materia. «Havendo io trattato fin qui di diverse vivande per li dì grassi», esordisce il terzo libro dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, dedicato ai pesci e ad altre vivande di magro, «non mancherò hora di ragionar di quelle che appartengono alli giorni di magro, et quaresimali»[200]. Certo, è fondamentale che il cuoco sappia destreggiarsi fra i

prodotti che la stagione o il territorio gli offrono, affinché «quel che per mancamento delle cose, che non si trovano in alcun luoco, ò in alcuna stagione, non si può fare d'una materia, possa farlo d'un'altra, che quel luogo, ò quella stagione possano dargli»[201]. Ma è altrettanto importante che egli impari a valorizzare i prodotti rispettando le regole del comportamento cristiano. L'olio o il burro dovranno sostituire il lardo nei fondi di cottura[202]; il pesce sostituirà la carne. Di tutto ciò bisognerà tener conto negli accostamenti, nella scelta dei profumi, incrociando le esigenze del palato con l'offerta stagionale e con gli obblighi liturgici.

Se il pesce della cucina romana antica era stato per eccellenza pesce di mare, in un contesto di scambi economici e culturali «mediterranei», nel Medioevo le cose cambiano. Anche la cultura del pesce, come tutto, tende a «continentalizzarsi». Le risorse che si valorizzano sono principalmente quelle locali, offerte dalle acque dei fiumi, dei laghi, delle paludi. Il pesce d'acqua dolce conquista il primato nei ricettari di cucina, pur con significative differenze regionali: se il *Liber de coquina* napoletano contempla numerose ricette di pesci di mare, il suo «adattamento» toscano in gran parte le elimina[203]. La tendenza a valorizzare soprattutto il pesce d'acqua dolce è tuttavia generale – persino nelle zone costiere, i pescatori preferiscono operare nelle acque interne[204] – e costituisce la maggiore differenza di gusto rispetto all'età antica, da un lato, a quella moderna, dall'altro. Il pesce di gran lunga più apprezzato era – e rimase a lungo – lo storione, che si considerava particolarmente fine e conveniente alla mensa signorile. Le ventitré ricette di storione contemplate nell'*Opera* di Scappi[205], e il banchetto a base di solo storione suggerito per i giorni di magro di qualsiasi mese[206], non sono solo un funambolico virtuosismo ma il segno di una grande continuità, dal Medioevo all'età moderna, nei criteri di valutazione gustativa e simbolica di questo pesce. Anche l'anguilla godette di molta fortuna, soprattutto perché si riusciva a trasportarla su distanze abbastanza lunghe, facendola sopravvivere per diversi giorni fuori dall'acqua, sistemata in cesti pieni d'erba[207]. Trote, dentici, capitoni, tinche, temoli, anguille e lamprede sono, secondo Bonvesin da la Riva, le principali risorse ittiche del territorio lombardo, agli inizi del XIV secolo[208]. Soprattutto a questo genere di pesci si riferiscono le ricette dei libri di cucina medievali.

Maestro Martino, nel Quattrocento, arricchisce il quadro, introducendo un buon numero di pesci di mare assieme a quelli d'acqua dolce: branzini e orate, rombi e sogliole, triglie, scorfani, polipi, calamari, gamberetti marini (accanto a quelli di fiume, onnipresenti sulle tavole medievali). Tuttavia, le ricette più dettagliate rimangono quelle per cucinare lo storione, la trota, il luccio, la tinca, la lampreda[209]. Il Platina, riprendendo Martino, confermerà un giudizio frutto del gusto medievale: «In qualsiasi maniera siano cucinati, i pesci di mare sono considerati poco sani: in effetti non sono un buon alimento e fanno venire una gran sete»[210].

Ben più ampio, competente e convinto sarà il quadro delle risorse ittiche italiane disegnato nel 1570 da Bartolomeo Scappi, in viaggio ideale fra il Nord e il Sud, l'Est e l'Ovest della penisola pesci freschi e conservati, di mare, di lago, di fiume la percorrono in ogni direzione, per soddisfare l'appetito di principi e cardinali[211]. La grande esperienza che Scappi mostra di avere in materia, i suoi puntuali riferimenti ai mercati di Milano e di Roma, la precisione nell'annotare i diversi modi locali di denominare i pesci contrastano visibilmente con l'incertezza dichiarata dal Platina nell'aprire, un secolo prima, il suo capitolo sui pesci: «Era mia intenzione parlare della natura di tutti i pesci e delle loro qualità, ma sono rimasto nell'imbarazzo di fronte alla confusione e ai mutamenti dei loro nomi»[212].

La conoscenza del pesce e dei modi migliori per cucinarlo è uno di quei punti magici in cui la

sapienza del cuoco professionista e cosmopolita s'incontra e colloquia con la pratica della gente, con la cultura «di territorio». Più di una volta Scappi rimanda il lettore alle ricette semplici dei pescatori, a cui non saprebbe cosa aggiungere. Il pesce *gho* «vuole esser cucinato fresco, percioché presto si corrompe. Li pescatori da Chiozza, e Veneziani il cuoceno alle bragie, e ancho ne fanno pottaggio con malvagia, e acqua, e un poco d'aceto, e spetierie Venetiane, e si friggono in oglio come gli altri pesci, et si serveno caldi con sugo di melangole sopra»[213]. Allo stesso modo, «li pescatori del Pò fanno pottaggi [del barbo], e il friggono, e cuoceno su la graticola»[214]. E dopo aver dato la ricetta del rombo *in pottaggio*, così ne dichiara la fonte: «nel tempo ch'io mi son trovato in Venetia e in Ravenna, ho inteso da pescatori da Chiozza, e Veneziani, liquali fanno i migliori pottaggi, che in tutti i liti del mare, che non si usava di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto sopra». Però, aggiunge, «credo che a loro riesca meglio che alli cuochi, percioché il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso»[215]. Un'ammissione che non sembra aver nulla del luogo comune populistico. È solo una questione di tempi: il pesce dei pescatori è migliore di quello dei «cuochi», perché cucinato più fresco.

L'immagine «quaresimale» del pesce dura a lungo – neppure oggi si è veramente dissolta –, ma non si può dire che condizioni più di tanto una cucina orientata, da sempre, a trarre il massimo piacere dalle risorse disponibili (e consentite). Già i ricettari medievali, in fondo, seguivano questa via, proseguita con sicurezza nel XV e nel XVI secolo. L'interesse crescente per le vivande «delicate», sempre più compatibili con un'immagine della mensa aristocratica trasformata nel senso della leggerezza e della finezza, accrebbe col tempo la sua valorizzazione. Ancora alla fine del Seicento, Antonio Latini suddivide il suo *Scalco alla moderna* in due volumi dedicati, rispettivamente, alle vivande di grasso e di magro. Ma a quel punto, ormai, le ragioni della gola sono anteposte agli obblighi liturgici: l'introduzione del secondo volume rivendica la bontà delle «squamose vivande» offerte da mari e fiumi, «non essendo inferiori i pesci alle carni più scelte per appagare il palato; anzi che il pesce è il cibo più gustoso, e delitioso, che la Natura habbia prodotto; e l'alimento più grato, che l'acqua possa suggerire per sodisfare alla varietà, e golosità de' nostri appetiti». Solo in seconda battuta Latini introduce il tema del calendario liturgico, aggiungendo che gli «encomii de' pesci» sono accresciuti dal fatto che «Santa Chiesa li destinò per cibi quadragesimali, conoscendoli atti a reprimere i bollori dell'humana fragilità»[216]. Un alimento, dunque, «salutare per lo spirito» oltre che per il corpo.

L'affievolimento delle regole penitenziali ha nociuto o giovato al gusto del pesce? Ne ha alterato i valori? Il consumo ittico prescinde oggi dall'osservanza delle prescrizioni religiose e coincide piuttosto con la storia dei vivai e della polluzione, dei trasporti e del freddo. All'inquinamento fluviale europeo corrisponde un salvataggio delle specie grazie alle tecniche moderne di riproduzione e di allevamento, che hanno riportato sulle mense storione e gamberi di fiume con una stima non dissimile da quella antica. Le basse temperature direttamente applicate nei pescherecci hanno annullato i rischi del trasporto, permettendo l'esistenza di un prodotto la cui deperibilità comincia nella fase dello spaccio e nelle mani del consumatore. Paradossalmente tutto questo non ha annullato alcuni dei valori tradizionali del pesce, che ha mantenuto un profilo dietetico eccellente, una leggerezza ideale e un pregio gastronomico alto, perdendo semmai la straordinaria ammirazione che, in passato, veniva rivolta alle grosse prede, quelle che figuravano in bella vista al centro della tavola.

7. Lavori di latte

Fino alla fine del Medioevo, il latte animale per eccellenza fu quello di pecora o di capra. L'allevamento bovino, rimasto a lungo marginale nel sistema produttivo, serviva a procurare forza lavoro (traino di carri e aratri) e secondariamente carne; solo occasionalmente latte. Le valutazioni nutrizionali erano specchio fedele di tali consuetudini: «Il latte – scrive Platina – ha le stesse proprietà dell'animale da cui viene munto: si reputa ottimo quello di capra [...] per secondo viene quello di pecora, per terzo quello di mucca»[217]. Peraltro, il latte non si beveva praticamente mai. Il modo più normale di consumarlo (e, allo stesso tempo, conservarlo) era sotto forma di formaggio.

A dire il vero, nei confronti del formaggio la cultura medica nutrì a lungo forti perplessità. I misteriosi meccanismi della coagulazione e della fermentazione erano visti con sospetto dalla scienza medica[218] e i trattati di dietetica ponevano forti limiti al consumo di formaggio, quando addirittura non lo sconsigliavano del tutto. «Solo il formaggio mangiato a piccole dosi non fa male alla salute» (*caseus est sanus quem dat avara manus*): l'aforisma attribuito alla Scuola salernitana divenne quasi un luogo comune nella letteratura medievale[219].

Per di più, il formaggio fu associato per molto tempo alla gastronomia povera, al mondo dei contadini e dei pastori. Difficilmente esso manca nei menù «popolari», di quelli raccontati in letteratura o documentati nei conti di un'osteria[220]. Tuttavia fin dal Medioevo si avviò, non senza ambiguità, un percorso di *nobilitazione* legato anche all'immagine del formaggio come cibo «di magro» (un vero paradosso nutrizionale), sostitutivo della carne nei giorni di astinenza infrasettimanale e di vigilia e poi, dal XIV-XV secolo, anche in quaresima. Tutto questo, se da un lato confermò lo statuto del formaggio come alimento «povero», sostitutivo di un altro – la carne – ritenuto ben altrimenti prestigioso e desiderabile, dall'altro assunse (necessariamente) un ruolo importante nel sistema alimentare, analogo a quello che per gli stessi motivi andava prendendo il pesce. La stessa cultura della rinuncia finì insomma col generare uno spirito curioso e creativo da cui presero avvio molte acquisizioni del gusto. «Sarebbe possibile citare qualche formaggio di pregio che non sia monastico nelle sue lontane origini?» si chiede Léo Moulin[221]. Sicuramente esagera, poiché quelle «origini» sono spesso nulla più di un mito: ma i miti sono essi stessi significativi di un sentire comune, che per molto tempo identificò i centri monastici come luoghi di elaborazione di una certa cultura gastronomica. D'altronde, anche quando parliamo di «gastronomia monastica» non possiamo dimenticare la centralità del mondo contadino nell'elaborazione e nella trasmissione di quella cultura.

Resta il fatto che il Medioevo «rilancia» l'immagine del formaggio, a dispetto delle indicazioni dei medici. Il cacio arrostito sullo spiedo, dispone il trecentesco *Libro della cocina*, sia servito «al Signore» su una fetta di pane sottile[222]. Pantaleone da Confienza, autore del più antico trattato conosciuto sui latticini (*Summa lacticiniorum*, 1459), scrive di aver conosciuto «re, duchi, conti, marchesi, baroni, soldati, nobili, mercanti» nutrirsene spesso e volentieri[223]. L'itinerario non cesserà di precisarsi in età moderna, quando il formaggio troverà entusiastici ammiratori e cantori, come il ferrarese Ercole Bentivoglio, autore nel Cinquecento di una lunga serie di terzine in lode del bianco prodotto: «Formaggio, è 'l primo nutrimento umano», esordisce, rivendicando la nobiltà di quel cibo, che solo gli stolti possono definire volgare e plebeo: «gente cieca e grossa, che dice che gli è pasto da villano». Giacché dà forza al corpo («non cred'io, che l'uom senza mangiarne compiutamente esser gagliardo possa») e sapore alle vivande: «Minestra senza lui, tortelli e torte non posson [...]

vivande esser perfette, anzi insipide, sciocche, ingrate e morte». È da lodare pertanto l'usanza di Lombardia, dove «la prima cosa che si mette in tavola è il formaggio», e «quelle genti accorte e benedette [...] mai non voglion che si levi via infin a tanto che non si sparecchi, e la cena o 'l disnar fornito sia»[224].

La presenza del formaggio tra le vivande che compongono il banchetto signorile è quasi fuori discussione nei testi di cucina e di scalcheria. Cristoforo Messisbugo include fra le provvigioni indispensabili della dispensa di corte «formaggio duro, grasso, tomino, pecorino, sardesco, marzolini e provature, e ravogliuoli»[225]. I menù di Bartolomeo Scappi per la corte pontificia – di cui abbiamo già detto[226] – comprendono regolarmente «casci marzolini spaccati», «raviggioli fiorentini», «cascio parmigiano in fettucce», «cascio di riviera», «romagnolo», «romanesco», caciocavalli, provature, mozzarelle. Infinite citazioni analoghe si potrebbero trarre da altri testi.

Il predominio medievale del formaggio di pecora si è però, a questo punto, incrinato. Già il Platina, a metà Quattrocento, sosteneva che due formaggi «si contendono il primato» in Italia: «il marzolino [...] che si fa in Toscana nel mese di marzo; e il parmigiano delle regioni cisalpine, che si può chiamare anche maggengo dal mese di maggio»[227]. Diversità di tempi che in effetti nasconde una ben più profonda opposizione – curiosamente non sottolineata dall'autore – tra formaggio di pecora e formaggio di vacca. La crescente fortuna del parmigiano, di cui abbiamo già evidenziato gli aspetti gastronomici soprattutto in relazione al crescente successo della pasta[228], è espressione di una cultura che si sta diversificando, di una realtà produttiva che nelle regioni «cisalpine» sta assumendo tale forza da «contendere il primato» al tradizionale pecorino. Soprattutto a iniziare dal Quattrocento tale diversificazione produttiva segnerà la storia della gastronomia italiana.

Anche Pantaleone da Confienza individua come migliori formaggi italiani il *marcelinus* ossia «marzolino» (comunemente detto *fiorentino* «poiché si fa nei territori dominati da Firenze, in Toscana e in Romagna») e il *piacentino* o *parmigiano* (così lo identificava senz'altro il Platina), prodotto anche nelle zone di Milano, Pavia, Novara e Vercelli. A questi due «campioni», la cui eccellenza era da tutti ammessa, Pantaleone ne aggiunge campanilisticamente un terzo, le robiole delle Langhe e della Lomellina, *parvi casei* confezionati di norma con latte ovino, ma, da alcuni, con aggiunta di vaccino[229]. L'uso di mescolare i due tipi di latte, attestato da Pantaleone come pratica recente, per qualche tempo sarà visto con sospetto: «Dai golosi si dice che meschiandosi il latte della vacca con il latte della pecora ne vien cascio più eccellente», scrive Domenico Romoli nel XVI secolo; ma il pecorino continua a essere stimato «di miglior odore, sapore e di gusto più proporzionato, essendo fatto di latte la cui complessione è migliore»[230].

8. Uova

«De l'ova fritte, arrostite e sbattute è sì noto, che non bisogna dire d'esse» (*Libro de la cocina*, XIV secolo)[231].

9. Cucina e conserva

«Delle mortatelle et altri salami che si fanno della detta carne non ne parlo, perciò che non è mai stata mia professione»[232]: dichiarandosi cuoco e non salarolo, Scappi sembra distinguere nettamente le due «arti». Ma è una distinzione di competenze, non di principio: nei fatti, la salumeria fu per molto tempo una parte essenziale della cucina. Insaccati e «salsiccioni» furono maniere di accomodare la carne, *vivande* prima che (eventualmente) conserve: non per nulla, molti termini passati a indicare specialità di salumeria (*mortatelle*, *tomacelle*) inizialmente servirono a indicare polpette racchiuse in budelli o «rete di porco»[233]. I ricettari medievali e rinascimentali fanno ampiamente uso di salami cotti (oggi quasi un relitto storico), mentre gli «affettati» stentano a comparire nei menù. Ascoltiamo lo stesso Scappi:

Per cuocere ogni sorte di salami di carne di porco. I salami grossi, e li presciutti si potranno cuocere con acqua, e vino. È ben vero che li presciutti molte volte si cuoceno con fieno nuovo, e acqua, e maggiormente nel mese di Maggio. Il che si fa accioche pigli l'odore dell'herba nuova; ma prima che si cuocano vogliono stare in acqua tepida [...] Li salami spoglinosi del budello, e servanosi così caldi o freddi a beneplacito. Alle volte i presciutti di porco giovane si cuoceno con latte di capra o di vacca, havendoli però prima fatti stare in molle nel modo sopradetto. E havendoli fatto bollire in due acque semplici [...] si poneranno in un vaso, nel qual sia tanto latte, che stiano coperti per tre dita di vantaggio con due libre di zuccaro per ogni quantità d'otto libre di presciutto, e faccianosi finir di cuocere in questo medesimo modo [...] Con questo medesimo ordine si può cuocere la sommata di porco benché alle volte si arrosta nello spedo dapoi ch'è dissalata. Le mortatelle, le lingue di porco in budelli, la barbaglia, e la ventresca di porco [...] si cuoceno con ligumi, et herbami, e si serveno calde. Li salsiccioni che non siano di estrema grossezza alle volte si tagliano per lo traverso in fette, e si scaldano su la graticola, e si serveno con sugo di melangole sopra[234].

Pur strettamente collegato agli usi di cucina, il capitolo dei *salumi* s'inquadra nell'economia e nella cultura della conserva, uno dei nodi strategici nella costruzione di un modello gastronomico, poiché consente di far circolare – immettendole in un patrimonio comune – specialità elaborate a partire da prodotti locali, con tecniche e saperi dislocati capillarmente sul territorio. Ne abbiamo già ampiamente discusso, proponendo di individuare in questi percorsi di scambio il vero senso di un'identità gastronomica *italiana*.

Certo, la logica dello scambio non esclude i prodotti freschi, anzi li pone avanti a tutto. Il prestigio di una tavola apparecchiata si misura anche dalla presenza di derrate che vengono da lontano, che sfidano le leggi della stagionalità attraversando la penisola per il lungo e per il largo. Su ciò riflette con particolare acume e consapevolezza Bartolomeo Stefani, capocuoco alla corte di Mantova, che proprio in questo modo – servendo frutti e verdure fuori stagione – si compiaceva di stupire gli ospiti (per esempio, il 27 novembre 1655 iniziò un banchetto in onore della regina Cristina di Svezia con una coppa di fragole al vino bianco). Al termine del ricettario in cui compendia la sua lunga esperienza di lavoro, egli aggiunge alcuni *Avvertimenti alli signori lettori*[235] in cui, precisamente, fa notare che «in questi miei discorsi à certe occasioni ordino alcune cose, come per essempio sparagi, carchioffi, roviglia, ò piselli che vogliam dire, ne' mesi di Genaro, e Febraro, e cose simili, che à prima faccia paiono contro stagione». Ma questo – osserva – può sembrar vero solamente a chi «non ha passato il fiume della Patria» perché troppo gli piace «il pane della Città natia». Costoro, che non sanno guardare fuori dell'uscio di casa, sappiano che «chi hà valorosi destrieri, e buona borsa, in ogni stagione trovarà tutte quelle cose, che io loro propongo, e ne' medesimi tempi, che ne parlo». *Valorosi destrieri* e *buona borsa*: rapidi mezzi di trasporto, adeguata disponibilità di denaro. A queste condizioni, nulla è veramente impossibile.

Ma sono soprattutto i prodotti di conserva a garantire la *continuità* degli scambi, la sedimentazione di abitudini quotidiane, di pratiche e gusti comuni. Lo stesso Stefani, dopo l'elogio di un mercato interregionale che rifornisce prodotti freschi in ogni stagione, non tarda ad aprire il

capitolo delle conserve, salumi e formaggi di gran nome e mercato, graditi «fino oltre gl'Italiani confini». I repertori in proposito non mancano, nei ricettari, nei testi di scalcheria, nelle opere letterarie. Alcuni, a titolo di esempio, li abbiamo già considerati[236] e non vi ritorneremo sopra; altri, e pensiamo agli esiti della poesia encomiastica e giocosa, restituiscono dei salumi l'inventario commerciale con il profilo organolettico e la nomea letteraria di ognuno. *La salameide* di Antonio Frizzi, edita nel 1772, annuncia nella vignetta a fianco del frontespizio la vocazione di tali poemi a tradurre in gusto l'insaccato pingue, speziato e odoroso: vi si riconosce un gentiluomo che, in una bottega, stringe nella mano sinistra, porta alle narici e annusa un salame, sotto l'occhio del padrone in attesa del suo giudizio. Segue, in ottave imitate dall'Ariosto, l'esame delle origini, l'elogio dell'*animal de Sant'Antonio abate* e un catalogo delle specialità cittadine italiane lungo e meditato: il cotechino di Ferrara, il salame all'aglio di Verona, lo zampetto di Modena, la mortadella bolognese, la bondiola lombarda, le salsicce di Firenze, della Lucchesia, del Mincio[237].

L'importanza delle conserve nella storia della gastronomia è anche quella di essere un punto d'incontro fondamentale fra cultura popolare e cultura di élite. Il cibo conservato rappresenta, infatti, la prima preoccupazione di un sistema alimentare di sopravvivenza, che non può permettersi il lusso di affidarsi al mercato quotidiano o al capriccio delle stagioni. Conservare, mettere in dispensa, è stato da sempre il primo obiettivo per combattere la fame. Ma il surplus di lavoro e di cultura che in tal modo si riversa sui prodotti naturali diventa una preziosa occasione per compiacere il palato. La conserva esce allora dall'ambito del bisogno per entrare in quello del piacere, e significative consonanze si avvertono fra la cucina povera e quella dei ceti dominanti. Basti l'esempio dello *scapece* ossia del pesce fritto (o bollito) e poi marinato in sale e aceto, per una lunga conservazione ed eventualmente il trasporto. Già prefigurato in una ricetta di Apicio[238], lo troviamo, nel Medioevo, sulla tavola dell'imperatore Federico II[239] e nei ricettari del XIV secolo: la singolare denominazione con cui vi compare (*schibezia a tavernaio*)[240] ci rimanda però a un diverso ambiente sociale, quello delle osterie, dei cibi semplici sempre pronti per un consumo occasionale, itinerante. Una sua variante è il *carpione*, preparato con procedimento opposto: marinare il pesce in una salamoia all'aceto e poi friggerlo. La ricetta compare in questi termini nel ricettario quattrocentesco di Maestro Martino[241]; Scappi intende invece per «accarpionare» il medesimo procedimento dello scapece, e dà precise informazioni sul commercio di questi pesci che «si conservano parecchi giorni e si portano in diversi lochi per Italia»[242]. L'uso continua a essere socialmente condiviso: se Scappi lo propone per la tavola del papa, Montaigne lo trova in una locanda di Foligno, commentando: in questi luoghi «servono pesce marinato, e quasi non ne hanno di fresco»[243]. La differenza è sempre quella: la mensa del signore usa *anche* pesci (e carni) in conserva; la mensa popolare, solamente o quasi. La tradizione, come tante altre, attraverserà indenne i secoli: una ricetta di anguilla fritta e poi bollita in aceto, che ricorda tanto la trecentesca *schibezia a tavernaio*, è compresa nel diario di un oste toscano, a metà dell'Ottocento[244].

10. Una tipicità nuova

Volendo proiettare nel presente il quadro storico-merceologico qui esposto con carni e pesci, salumi e latticini, ortaggi freschi e trattati, appaiono evidenti sia le linee di continuità che le fratture imposte dalla modernizzazione. Mentre il patrimonio espresso dal Medioevo all'età moderna serve da base alla comprensione di quello contemporaneo, quest'ultimo comporta una manipolazione di tipo tecnologico della natura e dei saperi, non riconducibile a uno studio delle origini. È difficile descrivere il modello gastronomico che si precisa nel XX secolo, dopo la prima guerra mondiale, tenendo come punto di riferimento il «passato». Il raffronto fra oggetti commestibili di prima e di poi impone un bilancio complesso fra eredità ed estinzione di un patrimonio, fra gli approcci gustativi e la loro variabilità culturale, fra risorse effettive e trasmissione delle ricette. Nella modernità persistono molti alimenti che nel passato avevano funzioni differenti. La conserva d'oggi non ha fatto piazza pulita dei suoi antecedenti storici, permettendo al sale dei formaggi e degli insaccati di coesistere con le tecnologie alimentari; queste a loro volta sono subentrate ai processi artigianali ottimizzandoli da un punto di vista essenzialmente sanitario ed economico. Più deperibile degli alimenti è il loro approccio gustativo. Non sono i salami e i pecorini ad apparire inattuali, ma il modo con cui, in passato, ci si adattava a un fresco estremamente fragile dal punto di vista igienico e organolettico. Come il gentiluomo di Antonio Frizzi, non abbiamo perso l'abitudine e il piacere di annusare il salame, mentre riescono intollerabili certi stadi di frollatura delle carni.

Le trasformazioni più evidenti sono, oggi, nella definizione dei prodotti e nel loro rapporto con le materie prime locali. Caratterizzandosi con i nomi delle città di provenienza, i caci marzolini di Firenze e le mortadelle di Bologna rappresentavano nel Cinquecento aree circoscritte del contado e un unico centro di mercato che le rispediva lontano. Anche salumi e formaggi meno rinomati, quindi oggetto di commercio locale, godevano di una territorialità che li rendeva riconoscibili. Nella trasformazione industriale dei suini, nel Novecento, sussistono le denominazioni «storiche», salami di Verona e mortadelle di Bologna; sopravvive qualche sanguinaccio di gran fama, il *buristo* di Siena in particolare; cominciano a diminuire e a scomparire le piccole produzioni. Le salsicce, nei manuali Hoepli consacrati al maiale, hanno già perso i toponimi che le rendevano appetitose e ricercate, mentre sono molti i nomi stranieri a entrare in salumeria, i prosciutti di Magonza, Westfalia, Sutland, York, Bayonne, i salami francesi e ungheresi[245]. Un maggior numero di prodotti viene dunque da molto lontano, o imita specialità straniere, mentre i nomi di piccoli paesi come Felino divengono marchi o tipologie produttive. Un raffronto delle tre guide gastronomiche d'Italia del Touring, del 1931, 1969 e 1984, mette in luce tutta la mobilità di questo comparto. In trentotto anni, fra il 1931 e il 1969, il 30 per cento dei salumi italiani scompare, e ben tre specie (lo zucco di Reggio Emilia, il salame d'asino del Pavese e la mortadella di Viterbo) vengono segnalate come estinte. La lista s'allunga ulteriormente, nei quindici anni successivi, con altri tredici salumi la cui scomparsa è causata «dalla crescente difficoltà di reperire alcune materie prime, dalle mutate tecniche di allevamento, da stravolgimenti climatici che rendono aleatori alcuni metodi di conservazione». Un esame sinottico mette in attivo un numero altrettanto cospicuo di prodotti, nuovi o dimenticati dalle precedenti rilevazioni[246]. L'industria fa la sua parte nell'inventare o reinventare la tradizione e sovente non sussistono i documenti per un esame analitico e retrospettivo.

A questo bilancio con entrate e uscite ineguali corrisponde un particolare decorso della nozione di *tipicità*. Essa corrisponde sempre più alle tecniche di produzione e sempre meno all'origine

geografica delle materie prime. Il mutamento delle condizioni produttive comincia a manifestarsi anche in zone protette e omogenee. Vallate italiane tradizionalmente associate a salumi e prodotti caseari hanno abbandonato la loro agricoltura senza perdere le relative industrie. L'economia montana del manzo e del grano saraceno è un ricordo in Valtellina, senza per questo aver provocato l'estinzione delle «bresaole» e delle tagliatelle fresche o secche dette «pizzoccheri», condite con burro fritto e formaggio «bitto». Dentro e soprattutto fuori della valle si producono le materie prime e gli alimenti finiti che ne assicurano un'identità particolarmente importante per il turismo. Su scala mondiale il fenomeno è ancora più vistoso e la *delocalizzazione* ha valore di regola economica. Paesi come l'Argentina, con una forte immigrazione italiana, diventano centri della duplicazione delle specialità, in condizioni climatiche e finanziarie più favorevoli. Vini, formaggi e salumi portano nomi che ricordano la loro origine, e, con nuove materie prime, nascono degli ibridi, fra gongorzola e roquefort per esempio[247]. Agli antipodi rifioriscono i paesi di cuccagna, prezzi risibili e quantità gigantesche, non solo nell'immaginario.

La standardizzazione delle materie prime ha omologato inoltre razze e cultivar, senza segnare la fine della diversità delle preparazioni culinarie. A un mercato locale, ora povero ora ricco, ineguale a ogni stagione e a ogni mutamento climatico, diseguale da una città all'altra, è subentrata una distribuzione unidimensionale, sempre più estesa nello spazio, con prodotti freschi che, per costo, conservazione e riconoscibilità, rispondono a un numero limitato di tipologie ricorrenti. Alcuni di essi, pensiamo per esempio alle insalate, alla valerianella o alla rucola, fanno parte di un'eredità senza avere una storia, portano nomi di vegetali avulsi da tradizioni orticole accertate, coltivati in serra da un capo all'altro del Mediterraneo, secondo logiche opportunistiche, di mero profitto. Il sapore di queste erbe è monotono ed effimero; altrettanto dicasi per il colore, l'aspetto, la consistenza che devono semplicemente garantire all'acquirente un'identità formale. La rilevazione di tali fenomeni, nell'ultimo cinquantennio, è stata approssimativa e non permette di trarre conclusioni, soprattutto in mancanza di un atlante storico italiano dei prodotti tipici. Se ogni derrata vegetale ha un pedigree, ricostruirlo oggi può essere un'impresa difficile. Da questo punto di vista non si può dire con certezza se la cucina dietro la quale sta oggi un grande mercato urbano abbia caratteri tradizionali o innovativi.

La pressione dell'omologazione varia secondo i prodotti. Molto forte sul cibo fresco, ha causato la riduzione di specie, come le mele e le pere, che in passato erano il vanto dei giardini e il simbolo della ricchezza inesauribile e dei capricci della natura; più debole sulle conserve, ha consentito la sopravvivenza di piccole produzioni di qualità che non necessitano più di condizioni ambientali specifiche e non soffrono dell'incostanza delle economie rurali tradizionali. Ridimensionamento del clima e dell'ambiente, rivalutazione del lavoro artigianale e industriale, rilancio selettivo di alcune «specialità» e sacrificio di molte altre, hanno portato nel quadro delle risorse gastronomiche forti tensioni e una particolare difficoltà ad assegnare un avvenire al patrimonio italiano nel suo complesso. Tradizione, specialità, tipicità sono termini che appartengono a diversi linguaggi, dell'industria e del diritto comunitario, della cucina e del commercio, con accezioni sensibilmente diverse dall'uno all'altro di questi settori. Il problema di una loro ridefinizione non è nominalistico ma precipuamente storico: di fronte a un mercato che si contrae e si dilata, alternativamente boreale e australe, i diversi modelli gastronomici che riflettono abitudini stanziali e valori radicati e, come abbiamo dimostrato, un linguaggio e un sapere antico, stentano ad adeguarsi, si spostano, si travestono, si annullano. Se il destino di una cucina come quella italiana è anche legato all'assetto

territoriale e ai prodotti con cui realizzarla, la sua mutazione è senz'altro cominciata.

III. La formazione del gusto

1. Sapore e gusto

Il gusto, come ogni aspetto della cultura umana, è un prodotto della storia e si modifica nel tempo, così come è diverso nello spazio. Scelte, esclusioni, preferenze (non solo in campo gastronomico) caratterizzano gli individui, i popoli, le regioni del mondo; inoltre, esse sono cambiate nel corso dei secoli. Come facciamo a saperlo? Come possiamo presumere di ricostruire il gusto alimentare di uomini scomparsi, di epoche lontane dalla nostra?

Il problema si pone su due piani diversi. Uno è quello del gusto inteso come *sapore*, come sensazione individuale della lingua e del palato: esperienza per definizione soggettiva, sfuggente, incomunicabile. Da questo punto di vista, l'esperienza storica del cibo è irrimediabilmente perduta. Ma il gusto è anche *sapere*, è valutazione di ciò che è buono o cattivo, piace o dispiace. Una valutazione che viene dalla mente prima che dalla lingua – la mente, non la lingua, è l'organo del piacere gastronomico – perché bisogna pure che qualcuno ci abbia insegnato a riconoscere e classificare in quel modo i sapori: buono, cattivo; piacevole, spiacevole. Da questo punto di vista il gusto non è affatto una realtà soggettiva e incomunicabile, bensì collettiva e condivisa. È un'esperienza di cultura, è frutto di una tradizione e di un'*estetica* (la cucina come *arte* del mangiare) che la società in cui viviamo ci trasmette fin dalla nascita. *Questa* dimensione, che non coincide con la prima ma in larga misura la condiziona, è ben possibile indagarla anche storicamente, attraverso l'esame dei testi – non solo i ricettari: il gusto fa parte di noi ed emerge in ogni circostanza – in cui gli uomini del passato hanno lasciato traccia delle loro esperienze, dei loro progetti, dei loro desideri. Ma se parliamo dei modelli del gusto, di come si formano e si modificano nel tempo, è necessario porsi un'altra domanda preliminare: il gusto *di chi*? Perché è ben chiaro che il mondo si divide almeno in due, e che affermiamo l'ovvietà più lapalissiana osservando che i ricchi sono ricchi e i poveri poveri. Il fatto è che l'abbondanza e la fame difficilmente portano alle stesse scelte, e che se tutti hanno diritto a trasformare in piacere la necessità del sostentamento quotidiano, le modalità con cui ciò si verifica sono fra loro assai diverse.

L'antropologo Marvin Harris ritiene che le scelte alimentari siano sempre determinate da un calcolo (più o meno consapevole) dei vantaggi e degli svantaggi conseguenti: per cui, alla fine, i vari sistemi di alimentazione e di cucina – inclusi quelli che fanno posto all'antropofagia – sarebbero i più pratici ed economici storicamente possibili in determinate condizioni. Da questo calcolo tra costi e benefici dipenderebbero le abitudini alimentari, che a loro volta darebbero origine al gusto ossia alla valutazione di certi cibi come buoni, di altri come cattivi[1]. Ma tutto questo funziona (quando funziona) solo se parliamo dei poveri e della loro fame. È chiaro che le loro abitudini sono determinate dalla facilità di reperimento del prodotto, dalla sua idoneità a essere conservato ed elaborato, dalla sua capacità di riempire la pancia. Ecco dunque il «gusto» popolare per i farinacei: cereali, legumi, castagne. Ecco il «gusto» del sale – su cui torneremo – che non solo dà sapore, ma, innanzitutto, conserva.

Ma, in primo luogo, non è detto che le *abitudini* corrispondano al *gusto*. Come osserva Flandrin,

un conto è mangiare un cibo, un conto apprezzarlo: il fattore necessità in tanti casi può rendere ragione di una mancata coincidenza fra le due cose[2]. I contadini che per secoli hanno consumato pane scuro di segale, minestre di spelta, focacce d'orzo e polente di miglio hanno certo sviluppato una congruità fisiologica a quel genere di vivande (a un certo punto, gli stessi medici lo hanno teorizzato, confortando sul piano scientifico l'inevitabilità del privilegio sociale)[3]. Ciò non toglie che abbiano sempre desiderato il pane bianco di frumento, per lungo tempo riservato ai signori e ai cittadini – i quali, a un certo punto, per una sorta di ironia della storia, hanno creduto di riconoscere in quei cibi poveri del passato un valore gastronomico inestimabile e perduto, promuovendoli, nell'immagine e nel valore di mercato, a oggetti di desiderio, simboli di una «ruralità» felice e incorrotta che i contadini non hanno mai conosciuto. Ma, appunto, questi oggetti sono diventati desiderabili nel momento e nella misura in cui è sembrato che stessero scomparendo, facendosi *rari*.

La rarità, non l'abbondanza, è all'origine del meccanismo di formazione del gusto, se invertiamo l'ottica sociale di riferimento puntando sui ricchi anziché sui poveri. Oggetto di desiderio non è più il cibo abbondante e facile da trovare, ma quello raro, prezioso; non quello che riempie e fa passare la fame, ma quello che stuzzica, invita a mangiare di più. Di qui l'affannosa ricerca di spezie nelle cucine signorili del Medioevo e del Rinascimento, e il loro abbandono quando cominciarono ad abbondare sui mercati[4]. Di qui l'invito di certi edonisti (subito condannato dai moralisti) a consumare insalate a metà del pasto, ritenendo che potessero riaccendere l'appetito scemato[5]. «Si convengono tali cibi quando non si trova più fame», scrive in proposito il botanico e gastronomo Costanzo Felici, nel XVI secolo[6]. L'*anti*economicità sembrerebbe dunque un importante fattore di formazione del gusto nelle classi alte, per il semplice motivo che – scriveva Isidoro di Siviglia nel VII secolo, riferendosi al fagiolo – «tutto ciò che abbonda è vile»[7].

Tuttavia, vi è anche una forte circolarità di gusti – riguardo sia ai prodotti consumati, sia ai condimenti per insaporirli – tra cucina di élite e cucina povera, se non altro perché quest'ultima tende, nei limiti del possibile, a imitare la prima, che a sua volta non esita a «recuperare», all'occorrenza, cibi e sapori «poveri» (come insegna il successo odierno dei cereali inferiori, fenomeno, peraltro, non privo di precedenti nella storia della cucina). Dunque non sarà inutile soffermarsi con attenzione sui gusti delle élite, che la documentazione ci consente di conoscere meglio.

2. La cultura dell'artificio

Appare subito chiaro che la nostra idea di cucina, il sistema di sapori che a noi sembra così «naturalmente» preferibile è assai diverso da quello che per molto tempo – e ancora un paio di secoli fa – gli uomini giudicavano buono e ricercavano nei cibi. Nel dettaglio le differenze sono molte, ma si possono ricondurre ad alcune nozioni di fondo che oggi non condividiamo più. La cucina contemporanea (italiana ed europea) ha un carattere prevalentemente analitico, tende cioè a *distinguere* i sapori – dolce, salato, amaro, agro, piccante… – riservando a ciascuno di essi un proprio spazio autonomo, sia nelle singole vivande, sia nell'ordine del pasto. A tale pratica si collega l'idea che la cucina debba rispettare, nei limiti del possibile, il sapore *naturale* di ciascun alimento: sapore di volta in volta diverso e particolare, da tenere, appunto, *distinto* dagli altri. Ora, queste semplici regole non costituiscono un archetipo universale di cucina, sempre esistito e sempre uguale a se stesso: sono, invece, il frutto di una piccola rivoluzione avvenuta in Francia fra Sei e Settecento.

«La zuppa di cavolo deve sapere di cavolo, il porro di porro, la rapa di rapa», raccomandava Nicolas de Bonnefons nella sua «lettera ai maestri di casa» (metà XVII secolo)[8]. Affermazione dall'apparenza innocente, che in realtà rovesciava modi di pensare e di mangiare ben diversi e consolidati da secoli. La cucina rinascimentale, come quella medievale e, retrodatando ancora, quella romana antica avevano infatti elaborato un modello di cucina basato principalmente sull'idea dell'*artificio* e della *mescolanza* dei sapori. Sia la preparazione delle singole vivande, sia la loro dislocazione all'interno del pasto rispondevano a una logica sintetica più che analitica: tenere insieme, più che separare. Ciò rispondeva anche ai dettami della scienza dietetica del tempo, che riteneva «equilibrato» il cibo che contenesse in sé tutte le qualità nutrizionali, manifestate – a loro volta – dai diversi sapori: la vivanda perfetta era ritenuta quella in cui *tutti* i sapori fossero simultaneamente presenti. Pertanto il cuoco era tenuto a intervenire sui prodotti «naturali», ad alterarne i caratteri in modo talora radicale. La cucina era percepita come un'arte *combinatoria* volta a modificare, a trasformare il gusto «naturale» dei cibi in qualcosa di diverso, di «artificiale». A ciò miravano la mescolanza dei sapori e, per estensione, l'uso sistematico di coloranti (che in qualche modo assimilava l'arte del cuoco a quella del pittore) e la ricerca di forme e consistenze particolari, attraverso un sapiente impiego dei modi di cottura e abili tecniche manipolatorie. Per meglio comprendere il significato di queste scelte nella storia della cucina e del gusto è opportuno fare un passo indietro e ricominciare da capo.

3. L'eredità romana

La cucina romana di età imperiale – documentata da molti testi letterari e poi, tardivamente ma in maniera più organica, dal ricettario attribuito ad Apicio, composto attorno all'anno 400 – sembra, a prima vista, molto distante da noi. La distanza tuttavia si attenua, se consideriamo che da essa derivano alcuni caratteri di fondo della cucina medievale e rinascimentale, durati fino al XVII-XVII secolo. Il gusto agrodolce, per esempio, e più in generale la tendenza alla mescolanza dei sapori non sembrano conoscere interruzioni, trasmettendosi in maniera lineare pur con importanti adattamenti, varianti, modifiche. Lo stesso vale per l'uso delle spezie, dei sapori forti e piccanti mescolati a quelli dolci, salati e agri, anche questo un tratto distintivo della cucina medievale e rinascimentale, di cui non è difficile rintracciare nell'età romana un modello di partenza, arricchito durante il percorso da esperienze e innesti nuovi. Ciò equivale a dire che la cultura germanica, se ebbe un ruolo di primo piano nel ridefinire le predilezioni medievali riguardo alle risorse e ai prodotti alimentari (accentuando, per esempio, come abbiamo visto, l'attenzione per la selvaggina e le carni in genere), non introdusse, invece, elementi di sostanziale novità sul piano del gusto: qui come altrove, fu la tradizione romana a vincere, a conquistare i conquistatori.

In età romana, *agro* significava soprattutto aceto, *dolce* significava miele. Molte ricette apiciane prevedono l'impiego simultaneo dei due prodotti, vuoi come base di cottura, vuoi come condimenti aggiuntivi. Allo stesso modo si mescolano il dolce e il salato, dosando nelle singole preparazioni la presenza del miele e quella del *garum* – la celebre salsa a base di interiora di pesce, fatte macerare in olio assieme a varie erbe, che Apicio suggerisce su gran parte delle ricette con la specifica funzione di salare la vivanda: le «erbe rustiche» crude sono condite con olio, aceto e *garum*[9], e in generale resta inteso che «se un piatto è insipido, aggiungi del *garum*; se è salato, un po' di miele»[10].

Tra gli aromi forti, la cucina romana prediligeva il *laser*, una resina dal sapore agliaceo e dall'afrore fetido che si ricavava dalla radice del silfio, e poi (scomparsa questa pianta, per motivi che ignoriamo, già nel I secolo dopo Cristo) dall'*Asa foetida*, ancora oggi usata in Oriente[11]. Inoltre, si usavano il nardo, il sommacco, il costo, la bacca del mirto, prodotti più o meno esotici che servivano a insaporire le vivande[12]. Intanto si diffondeva il pepe, vera novità gastronomica dello stesso I secolo: Plinio, nella *Storia naturale*, si stupisce ancora del favore che sta cominciando a incontrare. Ma il successo è travolgente: quasi tutte le ricette di Apicio ne prevedono l'impiego, perfino nei dolci (e nei vini). Altre spezie sono conosciute ma utilizzate pressoché esclusivamente per uso medicinale e nella preparazione dei profumi.

Il panorama si arricchisce già negli *Excerpta* posti in appendice al ricettario di Apicio, presentati come «estratti» del medesimo testo ma scritti, in realtà, un secolo più tardi (tra il V e il VI) a opera di un certo *Vinidarius*, probabilmente un ostrogoto vissuto nell'Italia del Nord. Qui, nuove spezie per uso alimentare si affiancano al pepe: in particolare lo zenzero e lo zafferano – quest'ultimo, nella specifica funzione colorante che sarà poi tipica della cucina medievale: *propter colore*[13]. Nelle liste di prodotti aggiunte al ricettario di Apicio, in uno dei codici medievali che ne hanno conservato il testo, si menziona anche il chiodo di garofano.

Tracce importanti del modello di cucina romano sono visibili nell'epistola *De observatione ciborum*, scritta agli inizi del VI secolo dal medico greco Antimo, venuto in Italia alla corte ravennate di Teoderico re dei goti: il primo trattato di dietetica e gastronomia dell'Europa medievale[14]. La presenza residuale di piante aromatiche come il nardo[15] e il sommacco[16], la

consuetudine di cuocere in miele e aceto[17], la reiterazione di salse tipicamente romane come l'ossimele (ancora a base di miele e aceto) o l'enogaro (a base di vino e *garum*)[18], l'uso del miele come additivo del vino e dell'acqua[19] sono tutti segni di una cultura niente affatto sepolta, bensì viva, vivissima nelle pratiche quotidiane. Essa durerà ancora per molti secoli: nel secolo VIII, il *garum* veniva commerciato lungo il Po dai mercanti di Comacchio, e i sovrani longobardi ne richiedevano una quota al porto *Parmisiano*; ancora nel secolo IX, gli inventari del monastero di Bobbio (nell'Appennino piacentino) registrano l'acquisto di due congi di *garum* sul mercato di Genova, per il fabbisogno alimentare dei monaci[20]. Probabilmente si trattava di prodotti importati: Comacchio e Genova fanno pensare ai porti, al mare, ai commerci; fabbriche di *garum* erano certamente dislocate nell'area adriatica, in Istria – come sappiamo da una lettera di Cassiodoro del VI secolo – e a Bisanzio. Anche attraverso questa via – i contatti commerciali con Bisanzio, diretta erede di Roma, del suo impero e della sua cultura – si manteneva in vita un legame non secondario con la tradizione gastronomica romana.

4. Gli arabi: innovazione e continuità

Soprattutto l'incontro con la cultura gastronomica araba accelerò, nell'alto Medioevo, il progressivo delinearsi di un gusto nuovo, seppure antico. Nuovo e antico, perché reinterpretava certi caratteri di fondo della cucina romana (la mescolanza dei sapori, il gusto per le spezie) utilizzando nuovi prodotti e proponendoli in versione più delicata, più garbata. L'apporto arabo alla civiltà medievale fu dunque, in questo campo, del tutto analogo a quello che si verificò in altri settori della cultura e della scienza: riprendere, rielaborare e trasmettere gli elementi essenziali delle civiltà antiche, greca, romana, e ancora oltre, mesopotamica, cioè persiana. Grandi assimilatori ed esportatori di queste culture, gli arabi ne garantirono la conservazione e la trasmissione al Medioevo europeo: fu anche per loro tramite, oltre che per una linea «interna» di continuità, che alcuni elementi della cucina antica – rinnovati e rivitalizzati – sopravvissero nei secoli.

Con gli arabi, nell'alto Medioevo, giungono in Occidente due prodotti chiave di questa conservazione-trasformazione del gusto antico. Sono gli agrumi e lo zucchero di canna, che a poco a poco sostituiranno – dopo averli affiancati – l'aceto e il miele nelle pratiche di cucina, rendendo più morbido il contrasto, più «leggero» il sapore. Soprattutto là dove si afferma la dominazione diretta degli arabi – in Sicilia, in Andalusia – tali cambiamenti sono rapidi e precoci; ma i prodotti viaggiano, e l'Italia, già nell'alto Medioevo, è ricca di città marinare e di mercanti. Inoltre, gli arabi rappresentano per alcuni secoli – oltre che un motivo di rottura dell'unità politica del Mediterraneo – un tramite essenziale di collegamento commerciale tra l'Europa e l'Oriente, ossia i mercati delle spezie; solo più tardi, dall'XI secolo in poi, in concomitanza con le spedizioni crociate, i mercanti italiani (di Venezia e di Genova, soprattutto) apriranno varchi diretti e scali di approdo in quella direzione. La valutazione dell'apporto arabo per quanto riguarda l'uso delle spezie, divenuto caratteristico delle cucine europee del Medioevo, rimane in realtà controverso: alcuni studiosi, come Maxime Rodinson[21], lo hanno ritenuto decisivo; altri, come Bernard Rosenberger[22], tendono a ridimensionarlo. Rimane il fatto che proprio durante l'alto Medioevo, tra VII e VIII secolo, il gusto delle spezie cominciò ad assumere una fisionomia più marcata e diversificata rispetto alla tradizione romana.

5. Spezie

Agli inizi del Duecento, la requisitoria di papa Innocenzo III contro le vanità del mondo (*De contemptu mundi*) non risparmia il peccato di gola e le nuove ghiottonerie che l'insana passione degli uomini è riuscita a inventare. Non bastano più le buone cose che ci vengono dagli alberi, dalla terra, dal mare, dal cielo: «si vogliono spezie, si acquistano profumi» e per ogni piatto ci si affida agli artifici dei cuochi.

Abbiamo già visto che non si trattava di una novità in senso stretto: l'interesse per le spezie, prefigurato già dalla cucina tardoromana, non aveva cessato di precisarsi durante l'alto Medioevo. Agli inizi del XII secolo, per celebrare il fasto con cui Bonifacio di Canossa aveva celebrato i proprio matrimonio con Beatrice di Lorena, Donizone scrive che durante il banchetto nuziale, durato tre mesi, «le spezie non erano tritate al mortaio, ma macinate come spelta ai mulini»[23]. Sicché, quando le spedizioni e gli insediamenti dei crociati portano gli occidentali a un più ravvicinato contatto con l'Oriente, il commercio delle spezie esplode, per rispondere a una domanda già fortemente orientata verso quei profumi e quei sapori. L'Italia gioca un ruolo fondamentale in tale vicenda, perché sono soprattutto i suoi mercanti a rifornire di spezie l'Occidente, con inevitabili «ricadute» sulla cucina locale. L'ampia disponibilità di pepe, zenzero e noce moscata (*peiver, zenzavro e moscao*) è motivo di orgoglio per l'anonimo poeta genovese che nel XIII secolo tesse l'elogio della sua città, in un fittizio colloquio con un lombardo[24]. Col tempo, saranno soprattutto i veneziani a imporsi nel commercio di queste preziose derrate.

Il manuale di mercatura di Francesco Balducci Pegolotti, attivo a Firenze tra il 1315 e il 1340 fornisce una lista dei prodotti trattati dagli importatori del tempo: la gamma delle spezie, notevolmente cresciuta rispetto ai secoli precedenti, comprende vari tipi di pepe (bianco, nero, lungo), sei differenti tipi di zenzero, cannella e cinnamomo (fiori di cannella), chiodi, fusti e foglie di garofano, noce moscata e macis (l'involucro fibroso della noce, seccato), cardamomo, galiga o galanga (un rizoma aromatico di origine cinese, di sapore simile allo zenzero ma con meno sentore di limone), zafferano. E ancora: anice, curcuma, cassia, carvi, «grani del paradiso», zettoara, cubebe, cumino, aloe, nardo. Infine, zucchero in varie forme e diversamente trattato: in pani, in polvere, candito, raffinato, rosato, violato[25].

I libri di cucina del XIV secolo rappresentano la prima codificazione scritta dell'uso di questi prodotti. Per spiegarne il successo[26] è necessario chiamare in causa la cultura dietetica del tempo, che attribuiva a questi prodotti un ruolo decisamente positivo nel processo di digestione. La scienza medievale riteneva, infatti, che il «calore» delle spezie, aiutando il lavoro di «cottura» dei cibi nello stomaco, ne favorisse una più rapida ed efficace assimilazione: per questo si spargevano in abbondanza sulle vivande e si distribuivano (confettate) al termine del pasto, assieme a vini anch'essi speziati. Vi era inoltre una motivazione di carattere sociale: a causa del loro costo proibitivo, le spezie rappresentavano un elemento di grande prestigio per le classi alte della società, erano un vero «status symbol» della gastronomia ricca. Infine, le spezie erano circonfuse del magico alone dell'Oriente, da cui provenivano: addirittura si suggeriva che crescessero sugli alberi del Paradiso terrestre (che alcuni collocavano all'estremo Est del mondo) ed ecco che il fascino dell'esotico si colorava di immagini anche più forti, che richiamavano la felicità dell'Eden e l'eternità perduta. Tutti buoni motivi per spiegare la sovrabbondanza di spezie nella cucina delle classi alte. L'immaginario – allora come oggi – giocava un ruolo di primo piano nell'orientare i

consumi alimentari; e tanto meglio se la scienza ne dava anche una ragione. In ogni caso, è falsa l'opinione – che gli studiosi hanno da tempo dimostrato inconsistente ma che continua a circolare con la vitalità inossidabile dei luoghi comuni – che l'uso delle spezie servisse a nascondere la qualità scadente dei cibi, a celare dietro l'amalgama di sapori forti e contrastati la «vera» natura di carni e pesci mal conservati, putrescenti, corrotti. Falso storico in piena regola, generato dal razionalismo moderno e dalla presunzione che solo a noi «moderni» sia consentito scegliere i sapori che ci aggradano: di quali «gusti» potrebbero essere stati capaci quegli zoticoni del Medioevo, che non usavano neppure la forchetta? Invece no: la cucina delle spezie, dei sapori avvolgenti e contrastati è una scelta di gusto, che ha molto a che vedere con la scienza, con l'immaginario, con la *moda* dell'epoca. La «necessità» in questo caso non c'entra: basta osservare che l'area sociale della povertà – quella che, eventualmente, potrebbe essere stata interessata al problema dei cibi corrotti – non coincide affatto con l'area del consumo di spezie, riservato a élite che potevano permettersi di comprarle sul mercato a prezzi proibitivi per i più. Questa ristrettissima fascia di consumatori sicuramente non aveva problemi di cibi mal conservati o avariati: l'uso medievale era di cucinare (chi poteva) carni freschissime, selvaggina di giornata o carni espressamente macellate al momento dell'acquisto. Uso rimasto a lungo nel tempo, come abbiamo visto[27]. Del resto, i ricettari di cucina ci insegnano che le spezie vanno aggiunte all'ultimo momento, «il più tardi possibile», come leggiamo in un testo del XIV secolo. Per conservare i cibi altri erano i modi, più efficaci e più largamente diffusi (in primo luogo metterli sotto sale). Infine, è evidente che esiste un uso differenziato delle spezie, in funzione del *gusto* che si vuole ottenere.

Fra i libri di cucina italiani del Trecento, quello veneziano – sicuramente non per caso, se pensiamo al ruolo primario di Venezia nel commercio delle spezie – è il più preciso nel distinguere gli impieghi gastronomici di questi prodotti. Esso individua tre ricette-base, tre diverse miscele di polveri, una più delicata per le vivande fini (per esempio, i pesci), una più potente per le vivande forti (carni arrostite ecc.), una di medio sapore adatta un po' su tutto. La miscela «universale» (*specie fine a tute cosse*) comprende 1 oncia di pepe, 1 di cinnamomo, 1 di zenzero, mezzo quarto di chiodi di garofano, un quarto di zafferano. La miscela «dolce» (*specie dolce per assay cosse bone e fine*) si compone solo di garofano (un quarto di oncia), zenzero (1 oncia), cinnamomo (1 oncia) e *folio* (alloro?)[28]. La miscela «forte» (*specie negre e forte per assay savore*) si compone di garofano (un mezzo quarto), pepe (2 once), pepe lungo, noci moscate (due)[29].

In altri ricettari le destinazioni d'uso sono meno esplicite ma non per questo meno evidenti. È anche chiaro che ad alcune spezie si riconosce uno «statuto» particolare: il pepe, forse in virtù della sua veneranda tradizione (era, come abbiamo visto, l'unica spezia in uso ormai da un millennio) è spesso citato a sé stante, separatamente dagli altri aromi. Lo stesso accade per lo zafferano ma per un diverso motivo: il suo impiego è funzionale non tanto al sapore, quanto al *colore* delle vivande, che spesso e volentieri si desiderano gialle. *Colora cum safrano*, suggerisce il *Liber de coquina*, «e se vuoi aggiungi altre spezie»[30]. Nello stesso *Liber*, la sistematica distinzione tra zafferano e altre spezie potrebbe far pensare che si tratti di un prodotto locale, giacché sappiamo che la sua coltivazione, attestata in Sicilia già in epoca romana, fu rilanciata a iniziare dal secolo XI e si estese poi ad altre regioni, come la Toscana e, testimone Bonvesin da la Riva, la Lombardia[31]. È anche possibile che i due termini *crocum* e *safranum* (che il testo impiega oltre cinquanta volte!) siano impiegati a designare due cose diverse: il «croco nostrale» di cui parlano anche i medici salernitani, e lo zafferano orientale[32]. La speciale considerazione dello zafferano durerà a lungo: Maestro

Martino, nel XV secolo, lo impiega in moltissime ricette per colorare di giallo le vivande[33]. È questa la variante cromatica di gran lunga più apprezzata e raccomandata non solo da Martino, ma da tutti i cuochi medievali e rinascimentali. Il giallo è immagine dell'oro, della felicità, dell'eternità. In un certo senso, lo zafferano costituisce l'alternativa gastronomica all'oro che fa mostra di sé sulle tavole dipinte dell'epoca.

Almeno fino al XVI secolo, l'uso delle spezie continua a essere un segno di distinzione sociale: addirittura, Cristoforo Messisbugo prevede che se ne possa diminuire la spesa proporzionalmente allo *status* dell'anfitrione: «È da sapere, che se fosse alcuno gentil'huomo mezzano, che facesse il convito, potrebbe egli fare col terzo de zuccari e spezierie, e ancora colla metà»[34]. Il gusto tuttavia sta cambiando. Bartolomeo Scappi continua a suggerire *spetierie Venetiane*[35] che forse rimandano ai modelli di due secoli prima, ma la miscela-base che suggerisce contiene soprattutto cannella (4 once e mezza), assente nel libro trecentesco, oltre a chiodi di garofano (2 once), zenzero (1 oncia), noce moscata (1 oncia) e «grano del paradiso» ossia pepe di Guinea (mezza oncia); a queste cinque polveri si aggiungono lo zafferano (mezza oncia) e lo zucchero (1 oncia)[36], due prodotti spesso citati a parte nelle ricette. Lo zucchero, in particolare, è talvolta presentato come un'*alternativa* alle altre spezie[37], anche se più spesso viene semplicemente *aggiunto*. Ci si sta dunque orientando verso una maggiore delicatezza o – appunto – «dolcezza». Analogo significato sembra avere la preminenza data alla cannella fra le spezie tradizionali: l'abbinamento zucchero-cannella tende ora a dominare su ogni altro. Su questo progressivo affermarsi del gusto dolce dobbiamo ora appuntare la nostra attenzione.

6. Agro, dolce, agrodolce

Abbiamo già visto che l'agrodolce rappresenta – fin dall'età romana – una costante di lungo periodo della storia del gusto, giustificata anche sul piano dietetico dalla logica del «temperamento per opposti» e della commistione dei sapori. In questa storia si intravedono però fasi diverse, territorialmente e culturalmente ben definite, che in alcune aree – in particolare l'Italia – vedono la progressiva affermazione di un sapore (il dolce) sull'altro, mentre altrove – per esempio, in Francia – la bilancia sembra pendere dall'altra parte. Inoltre, dal Medioevo in poi la gamma dei prodotti utilizzati per comporre l'agrodolce si articola in modo più complesso rispetto alla cucina romana, centrata sulla coppia miele-aceto.

A questi prodotti, via via se ne aggiungono di nuovi. A rafforzare e in parte modificare la componente acida si sviluppa la produzione di agresto (ottenuto dal succo di uva acerba), agrumi (tutti agri, come il nome suggerisce: l'arancia dolce arriverà solo nel Quattrocento), succo di frutti per loro natura agrodolci come la melagrana. Il dolce per vari secoli continua a essere ottenuto, come in età romana, col miele, i datteri, l'uva passa; la scoperta della canna da zucchero – importata in Sicilia dagli arabi, incentivata nel XIII secolo da Federico II[38] – segna un importante momento di svolta, accompagnato dalla diffusione di mandorle e nocciole in funzione sia di addolcenti che di addensanti.

Che il contatto con la cultura araba abbia avuto un certo peso nel recupero (o più semplicemente nella conservazione) del gusto agrodolce sembrano attestarlo le ricette di accertata o presunta derivazione araba, contenute nei libri di cucina trecenteschi: vivande come la *limonia* o la *romania* si caratterizzano per l'impiego di mandorle, agrumi, e un succo di melagrane che si raccomanda «agro e dolce»[39]. Indicativa anche la ricetta del *brodio sarraceno*, che stempera le carni in *bono vino et sucis agris* accompagnando con datteri, uva passa, mandorle. Indicativa soprattutto perché solo questo «brodo», fra i vari previsti nel *Liber de coquina*, è di sapore agrodolce[40].

Nella maggior parte degli altri casi, l'agrodolce appare come una scelta *possibile* ma non scontata. «Se vuoi farla agrodolce, aggiungi succo di cetrangoli [arance amare] e zucchero», è la chiosa finale del *Liber* alla ricetta di una zuppa di pesci[41]. Lo stesso nella ricetta dello *scapece*, il pesce fritto conservato sotto aceto, assai interessante come esempio del crescente gusto medievale per il sapore dolce. Una volta fritto il pesce in olio abbondante, lo si lascia raffreddare; intanto nell'olio residuo si friggono cipolle affettate, assieme a uva passa, giuggiole e prugne; a parte si stemperano spezie e mandorle con vino e aceto in piccola quantità: «con moderazione, affinché non sia troppo agro»; si dispone il pesce su un piatto e vi si versa sopra la salsa. L'insieme, grazie alla frutta secca e fresca, dovrebbe essere già piuttosto dolce, ma ancora non basta: «se vuoi fare la vivanda agrodolce – aggiunge l'anonimo estensore del testo, evidentemente rispondendo a una possibile obiezione – mettici anche del mosto o dello zucchero, quanto basta»[42]. Se confrontiamo questa ricetta con quella di Apicio (che si limitava a prescrivere: «Per conservare a lungo i pesci fritti, si irrorino di aceto nel momento stesso in cui si tolgono dal fuoco»[43]) ci accorgiamo che la principale variante è proprio l'accentuazione del sapore dolce, non previsto nel «modello» romano. Si può dunque sostenere che il gusto dell'agro *precede* quello dolce[44], che a esso si affianca a poco a poco: già in età romana e poi, più sistematicamente, nel Medioevo – soprattutto là dove il nuovo apporto arabo consolida e rilancia la tradizione romana.

Non si tratta però di una scelta onnipresente e, per così dire, omologante: la cucina del XIV

secolo è attenta a differenziare una vivanda dall'altra, ad accentuare questo o quel sapore a seconda dei casi. Se, per esempio, per accompagnare la gru arrostita si consiglia una salsa a base di fegato, maggiorana, zafferano e altre «buone spezie» stemperate in vino e aceto assieme a due tuorli d'uovo, con l'aggiunta di mosto cotto «affinché sia agra e dolce», per il pavone si prevede una salsa con i medesimi ingredienti «tranne il mosto cotto», cioè solo agra[45]. Una preparazione può essere totalmente agra – come quella del papero in agresto, aceto, succo d'arance o limoncelli o lumìe – ma prevedere una variante con l'aggiunta di sapori dolci: «giungivi succhio di melangole e zuccaro, che sarà acrodolze»[46]. In prevalenza agre sono le salse consigliate per le carni arrostite[47], ma tutta una scala di gradazioni possibili ci si para davanti, con l'unico obiettivo di compiacere il gusto di chi mangia. Per la *peverada*: «fàllo dolce o acetoso, come tu vuoli»[48]. Il problema non è mai – si tratti di spezie, di zucchero, di aceto – *nascondere* (come troppi ancora ritengono) bensì *inventare* un gusto[49]: «Per queste cose, che dette sono, il discreto cuoco potrà in tutte cose essere dotto, secondo la diversità dei regni; e potrà i mangiari variare e colorare, secondo che a lui parrà»[50].

Con un'importante precisazione: mentre il gusto dell'agro attraversava la cucina di tutti i ceti sociali, il dolce era percepito quasi come un privilegio di classe. Gli agrumi, importati dal Sud o dalla Riviera, non erano certo alla portata di tutti; ma non c'era contadino che non disponesse di aceto (doveva essere questa, al tempo, la destinazione «naturale» di tanti vini deboli e mal conservati); quanto all'agresto, sappiamo che gli stessi contadini erano talvolta tenuti a fornirlo ai proprietari delle terre[51]. Viceversa, lo zucchero (se non il miele, che cominciava a essere fuori moda) era alla portata di pochi – e tale doveva auspicabilmente rimanere, per segnalare, al pari di tante altre cose, le differenze di classe. Come recitava una canzone di Gentile Sermini (fine XIV-metà XV secolo), «fa' che [il villano] non gusti il dolce, ma sì l'agro; ma come rustico è, rustico stia»[52].

Può bensì capitare che il «villano» presuma di mangiare come un signore e si faccia servire una scodella di «riso col zucaro»: non sarà comunque in grado di apprezzare la raffinatezza della vivanda e la tratterà come una volgare zuppa di cavoli, colmandola di grandi fette di pane e rivoltandola sottosopra come «comunemente in villa s'usa di fare». Così si comporta il contadino messo in scena in una novella dello stesso Sermini[53], da cui emerge un chiaro messaggio ideologico (ciascuno mangi quel che il suo stato prescrive) ma anche – a malincuore – l'attestazione di una certa condivisione di usi alimentari, di scambi e imprestiti fra la cucina «ricca» e la «povera».

7. Il trionfo dello zucchero

Tra la fine del XIII secolo e gli inizi del XIV, il *Liber de coquina* meridionale attesta un uso ancora significativo del miele nelle pratiche di cucina. È tuttavia già chiara la tendenza a sostituirlo con lo zucchero, che compare più spesso e in una gamma più variegata di usi: mentre il miele *si aggiunge* alle vivande, quasi a modo di salsa[54] o per intingere frittelle[55], lo zucchero *entra* nella loro composizione[56], oltre a sostituire il miele nei suoi impieghi tradizionali[57]. In qualche caso si lascia la scelta al gusto di chi prepara, segno che ci troviamo in un momento di passaggio, di sovrapposizione tra i due usi: la minestra di fave va condita con pepe, zafferano, «miele o zucchero»[58]; le *crispelle*, una volta cotte, vanno cosparse «di zucchero o di miele»[59].

Il ricettario toscano di fine Trecento, direttamente derivato dal *Liber de coquina*, conferma tale situazione di passaggio ma accentuando la preferenza per lo zucchero[60] e lasciando al miele un ruolo più marginale, sostanzialmente limitato alle frittelle e ad alcuni dolci. Ma il vero salto di qualità avviene nel gruppo di ricettari settentrionali elaborati tra Siena e Venezia: il miele vi compare in modo ancora più esiguo[61] mentre lo zucchero, sempre più caratterizzante, è presente in oltre il 28 per cento delle 135 ricette, una percentuale più che doppia rispetto a quella del *Liber de coquina*[62]. Nella ricetta dei «bozolati da monege» si fornisce una sorta di equivalenza fra i due prodotti: «Se tu voy del mele, per ogni dexe ove vol un bon chosselier de mele, se tu ne vole col zucharo per ogni diexe ove vole un'onza da zucharo»[63]. Ma il vincitore è segnato. Lo zucchero entra ormai massicciamente nella composizione delle vivande, e inoltre viene aggiunto, spolverizzato, per migliorarle: «Quando tu manestri, metelli del zucharo per suso le scutelle e serà bona vivanda»[64].

Anche nelle salse lo zucchero diviene protagonista. Se il *Liber de coquina* napoletano e il suo epigono toscano proponevano – come abbiamo visto – una salsa agra «con ogni arrosto», il ricettario veneziano non ha dubbio nel definire «savore rinforzato perfetto» una salsa agrodolce a base di spezie, zucchero e aceto: «e questo si è bono savore con zaschuno rosto»[65].

Il trionfo dello zucchero si può ben ritenere un elemento caratteristico della cucina italiana: oltralpe continuano a prevalere il gusto agro (in Francia) e il tradizionale uso del miele (in Germania)[66]. È l'avvio a una cucina più delicata, esplicitamente avvertita come tale da coloro che per primi la praticarono: il ricettario veneziano del XIV secolo consiglia di aggiungere lo zucchero al miele nelle confetture «se tu le volesse fare più diligate»[67], e sostituisce lo zucchero alle «altre spezie» nelle preparazioni destinate ai malati. Per esempio: la cotognata, che normalmente si fa con miele e spezie fini, «se tu la vole per li amaladi, metili a bolire un pocho de zucharo [...] in cambio de specie»[68]. Restando inteso che, preparata una vivanda, «el zucharo non la guasta»[69]. È il preludio a Maestro Martino, che cita una sola volta il miele e profonde di zucchero molte delle sue ricette, mentre il suo amico Platina teorizza, attorno alla ricetta del biancomangiare: «Non sarà male mettervi anche un po' di zucchero: nessuna vivanda, infatti, come dicono, rifiuta lo zucchero»[70].

«Come dicono» (*ut aiunt*): a metà del XV secolo l'eccellenza della bianca polvere dolce è divenuta quasi un luogo comune, una scelta universale ampiamente confortata dal pensiero medico: nel *Tacuinum sanitatis* si poteva leggere che lo zucchero, caldo e umido, «è buono per il sangue» e ha la particolarissima, pressoché unica qualità di essere «adatto a ogni temperamento, età, stagione e luogo»[71]. Nel Cinquecento – testimone Costanzo Felici – la cosa è ormai proverbiale: «Il zuccaro [...] fa compagnia ad ogni altra cosa, o la potria fare, se si suole dire per proverbio che *il zuccaro non guasta mai menestra*». Con lo zucchero «si rende delicato il magnare e molte volte il bevere,

facendo dolce e saporito e l'uno e l'altro», sicché «possiamo dire veramente che questa è una vivanda preciosa [...] la natura humana compiacendosi e delettandosi assai in questo sapore dolce»[72].

La cucina rinascimentale è un vero tripudio di zucchero, per la fortuna dei mercanti veneziani: anche i genovesi lo importano dal Portogallo, ma è soprattutto Venezia – come ormai da cinque secoli – a conservare una posizione di preminenza nel traffico, nella raffinazione, nella lavorazione del prodotto. Soprattutto a Venezia si sviluppa l'arte della confetteria e della pasticceria, mentre i cuochi delle corti e delle città profondono zucchero su ogni vivanda. Non c'è quasi ricetta di Scappi che non ne prescriva l'impiego, e suona ormai arcaica l'indicazione di Messisbugo, a proposito della «salsa verde dolce e forte», che «volendola dolce, li porrai mele, o zuccaro»[73]. Del resto, lo stesso Messisbugo non manca di farci capire che lo zucchero, non il miele, è ormai un segno di distinzione sociale: solo il «gentil'huomo mezzano» potrà, per una minor spesa, sostituire il miele allo zucchero in varie preparazioni, a meno che non si tratti di «mangiari bianchi, o risi turcheschi, o torte bianche, o sapori bianchi o cose altre simili, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate». Consiglio finale: «chi volesse limitar la spesa, potrebbesi servire del mele [...] mettendo però di sopra [...] il zuccaro»[74].

La passione degli italiani per il dolce è stata anche messa in rapporto con la dolcezza dei vini, che nel corso del tempo avrebbe «educato» il gusto a quel sapore. È la tesi di Jean-Louis Flandrin che viceversa collega il gusto francese per l'agro all'abitudine di bere vini che un diverso clima e un diverso territorio inevitabilmente rendevano più aspri[75].

Di sicuro è questa la percezione che ne ha Montaigne, quando, di passaggio a Firenze, giudica «di una dolcezza molle, insopportabile a chi non vi sia abituato», i vini che gli vengono serviti; e sentendo un certo stordimento alla fine del pasto, lo attribuisce ai «vini bianchi dolci», la cui mollezza, «non stancando la sete», induce a bere troppo[76].

Non si trattava di una novità: nel XIII secolo, Salimbene da Parma elenca le dieci qualità (tre con la *b* e sette con la *f*) che, secondo i francesi, un vino dovrebbe avere per meritarsi piena lode: buono, bello, bianco, forte, fiero, fino, franco, fresco, fervido, frizzante. Non c'è la dolcezza fra questi requisiti, mentre è la dolcezza il primo carattere del buon vino secondo Maestro Morando, «che insegnava grammatica a Padova e che ha scritto le lodi del vino con questi versi: Il vino dolce glorioso / rende pingue e carnoso / e sgombera il petto»[77]. Opinione condivisa dal *Regimen sanitatis* della Scuola di Salerno: «I vini migliori sono quelli bianchi e dolci»[78]. Non è dunque solo retorica, o memoria dei classici, definire il vino «dolcissimo nettare», come fa Donizone raccontando il banchetto di nozze tra Bonifacio di Canossa e Beatrice di Lorena[79].

8. Gli umanisti, l'antico, la «modernità»

Esiste, nel campo della gastronomia, una «riscoperta dell'antico» paragonabile a quella che i letterati perseguirono in tutti i campi del sapere umanistico e scientifico? La risposta a questa domanda – negativa, come vedremo subito – è un'importante conferma della specificità della storia della cucina, della necessità di scriverla secondo parametri diversi, autonomi rispetto a quelli di *altre* storie.

L'apparenza sembrerebbe suggerire il contrario: Apicio è molto citato da Platina e dai suoi amici dell'Accademia Romana, guidata da Pomponio Leto. Il loro intendimento di vivere «all'antica» adottando usi e costumi – anche alimentari – dell'antichità classica, non può non avere come riferimento ideale il manoscritto di Apicio riportato in Italia – come tanti altri in quegli anni, dopo estenuanti ricerche nelle biblioteche di mezza Europa – nel 1455 da Enoch di Ascoli[80]. Non per nulla Pomponio e i suoi saranno accusati dal pontefice – oltre che di avere intentato una congiura ai suoi danni – di comportamenti immorali e in particolare di ghiottoneria: di aver ricercato il piacere della gola fino al punto di mangiar carne in quaresima, contravvenendo agli obblighi liturgici per vivere e cucinare al modo dei pagani[81]. In effetti, le pagine del *De honesta voluptate et valetudine* di Platina sono piene di suggestioni in questo senso: richiami a cene «romane», appellativi «romani» di vivande e di convitati si rincorrono ovunque nel libro. Ma si tratta di un recupero puramente «antiquario» – divenuto negli anni successivi una vera moda[82] – scarsamente confortato sul piano pratico. Quando l'umanista siciliano Antonio Beccadelli chiede a Giovanni Aurispa di poter vedere il testo apiciano, si sente rispondere che sì, glielo manderà, ma non si faccia illusioni: il suo cuoco è di gran lunga migliore di Apicio[83]. Anche in Platina, l'imitazione (vera o presunta) dell'antico rimane un fatto soprattutto formale, mentre prevale decisamente l'orgoglio della «modernità» – una modernità tutta medievale, costruita fra XIV e XV secolo, alla quale si fa consapevole riferimento come a una fase fortemente innovativa della storia del gusto.

Se la lingua di Platina talvolta scimmiotta Apicio, il contenuto è tutt'altro, direttamente derivato dal *Libro* di Maestro Martino: ed ecco il brodo diventare *jus*, le minestre e le torte *minutal* o *patina*, il biancomangiare *leucophagium*, la bottarga *ova tarycha*; addirittura, con un improbabile anacronistico virtuosismo, la pasta – sconosciuta ai romani – diventa *esicium*, mentre l'apiciano *liquamen* – l'ormai scomparsa salsa di pesci – passa a designare il grasso di porco![84] Anche la valutazione dietetica dei cibi è totalmente improntata alla cultura medievale: quando Platina scrive che «le carni sono l'alimento che nutre di più e in maniera più salutare, e che ha più sostanza»[85], si muove in un ambito mentale lontanissimo da quello romano antico, che per un'affermazione di questo genere avrebbe privilegiato il pane[86]. Ma la dichiarazione più esplicita di amore per la «modernità» nasce a proposito del biancomangiare, *condimentum* che Platina propone non solo come piatto a sé – tale era l'uso consueto nei ricettari trecenteschi – ma anche come «contorno a un piatto di carne». Orbene, commenta Platina, «questo condimento l'ho sempre preferito a quelli suggeriti da Apicio. Non c'è infatti nessuna ragione per cui si debbano anteporre i gusti dei nostri antenati a quelli di oggi, poiché, se ci hanno superato in quasi tutte le discipline, quanto al gusto noi siamo insuperabili»: le nostre taverne sono un vero e proprio ginnasio, «dove si discute accanitamente sulla maniera di condire le pietanze»[87]. Il modello è solo ed esclusivamente Martino: «quale cuoco, o dèi immortali, può essere paragonato al mio Martino, dal quale ho imparato la maggior parte delle cose che vado scrivendo?».

Anche nel Cinquecento, lo sviluppo dell'arte cucinaria si pone nel senso di una sostanziale continuità col Medioevo: pur consapevoli di praticare una cucina per molti versi rinnovata, sicuramente all'avanguardia in Europa, i cuochi italiani del Rinascimento non mostrano alcuna intenzione polemica nei confronti dei loro predecessori (come spesso accade nelle fasi di *nouvelle cuisine*) ma, al contrario, «preferiscono adottarne i precetti e assimilarne le tecniche, anche a costo di dovervi apportare delle correzioni per poterli meglio superare»[88].

9. Sapore di sale

Se il dolce denota – e a lungo denoterà – la cucina di élite, quella del popolo sa soprattutto di sale. I cibi conservati, che si mantengono nel tempo e garantiscono un minimo di sicurezza alimentare lungo il corso dell'anno, fanno sì parte del sistema di scambi che rifornisce di prelibatezze la tavola signorile, ma soprattutto costituiscono la base della gastronomia «ordinaria», della produzione e del consumo domestico di alimenti. È questa, fin dal Medioevo, una delle principali distinzioni di immagine alimentare fra il ricco e il povero, il signore e il contadino: il primo mangia cibi freschi, il secondo no. Carni, pesci, formaggi, verdure arrivano sulla mensa contadina con un monotono sapore di sale. La grande sete che ne derivava contribuisce certo a spiegare le eccessive (a nostro vedere) quantità di vino, o in altri paesi di birra, che hanno accompagnato per secoli il consumo di cibo.

I trattati di dietetica – a cominciare da quello di Antimo nel VI secolo – sconsigliano le carni salate a chi può permettersi di scegliere il proprio regime alimentare: «non si mangino, se non quando lo richiede la necessità, perché a causa del sale il grasso esce dalle loro carni, che diventano secche e non si digeriscono bene»[89]; il consiglio vale anche per i pesci[90]. Naturalmente tutti sanno che «nessuna vivanda si cucina senza sale» (come leggiamo in Platina)[91], e i medici non mancano di celebrare le virtù di un prodotto che «alletta la gola e dà gusto al mangiare»[92]. Ma un conto è consumare cibi conservati sotto sale, un conto dare sapidità ai prodotti freschi, integrando il sale nella sinfonia di sapori che si incrociano nelle vivande di cucina. Peraltro, nei ricettari rivolti al pubblico aristocratico il sale non compare quasi mai, se non per condire l'insalata o per raccomandare di «salare poco»[93]. «Del sale io non ne parlo, perché sarà in arbitrio», taglia corto Scappi[94]. Semmai possono trovarsi indicazioni su come *dis*salare le vivande conservate: i salumi «non è da biasimare il dissalarli, come spezialmente nelle cucine dei grandi il più delle volte è in uso»[95]. Il sapore di sale lo si lasciava volentieri ai contadini.

10. Olio, lardo, burro

La cucina romana – quella ricca, codificata dal ricettario di Apicio – non conosceva che l'olio, anzi, letteralmente grondava d'olio[96]. A questo grasso prestigioso, vero simbolo (assieme al pane e al vino) della civiltà agricola latina, si contrapponevano il burro e il lardo, a loro volta simboli della civiltà nomade e pastorale dei «barbari»[97]. Il lardo compariva anche nella cucina romana, ma solo tra le classi povere, con uno statuto culturale di basso profilo: tra gli agronomi latini, solo Catone ricorda – forse riportando usi tradizionali nelle campagne – alcune ricette di dolci preparati con lo strutto, *unguen* o *adeps*[98].

I romani non disdegnavano certo il maiale (la valle padana, culturalmente modellata dall'antica occupazione celtica, ne era in Italia la massima produttrice e riforniva anche il mercato di Roma)[99], ma bisogna attendere il III-IV secolo per vedere comprese le sue carni tra le derrate generosamente distribuite dagli imperatori al popolo della capitale[100]. Nell'alto Medioevo, la valorizzazione dell'economia forestale – sollecitata dal diffondersi della cultura germanica[101] – significò anche la promozione del lardo tra i valori «forti» del sistema alimentare: Antimo, il primo scrittore di dietetica del Medioevo, a dispetto della sua stessa formazione culturale (greco di nascita, era cresciuto alla corte di Bisanzio per approdare a Ravenna durante la dominazione gota), tiene a dedicarvi una parte esageratamente estesa del suo trattato[102]. In realtà, egli consente che si possa usare il lardo, per le verdure e per ogni altro cibo, soprattutto «qualora manchi l'olio»: una precisazione (*ubi oleum non fuerit*) che conferma la persistenza, ancora nel VI secolo, dell'opzione culturale romana a favore dell'olio; ma il contesto complessivo è nel frattempo cambiato, poiché l'affermazione politica e sociale dei popoli germanici ha veicolato una vera «promozione d'immagine» del grasso animale come, più in generale, dei prodotti carnei. Il lardo diviene il grasso per eccellenza anche della cucina aristocratica e perfino l'alimentazione monastica, così severa nei confronti dei consumi carnei, si adegua all'uso generale quando si affida al grasso di maiale come base per la cottura di ortaggi e legumi[103]. Fanno eccezione i periodi «di magro» e di astinenza quaresimale, durante i quali ogni cibo animale è bandito.

Gli obblighi imposti dal calendario liturgico, che costringevano non solo i monaci, ma tutti i cristiani ad astenersi dai prodotti animali per un gran numero di giorni all'anno[104], sono un nodo decisivo nella storia dei grassi alimentari. In questi giorni infatti era giocoforza sostituire il lardo con l'olio vegetale, e fu anche per questa via che nella cultura alimentare del Medioevo prese forma una inedita situazione di *alternanza* tra lardo e olio, non più espressione di culture e di contesti ideologici e sociali diversi, bensì integrati nello stesso sistema di consumo, tendenzialmente comune a tutta la società. L'incontro tra cultura germanica e cultura romana aveva prodotto in tal modo, con la mediazione decisiva del cristianesimo, un nuovo sistema di valori che in qualche modo le comprendeva entrambe. Quando nel 765 il prete Rissolfo dispone, a Lucca, la concessione gratuita di un pasto ai poveri tre volte la settimana, non manca di precisare che il *pulmentario* di cereali e legumi[105] dovrà essere ben condito di lardo o di olio (*de uncto aut de oleo*), un'alternativa verosimilmente determinata dal calendario liturgico.

Al di là delle differenze di gusto e delle contrapposizioni regionali, sociali e culturali, si era dunque costituito un sistema integrato all'interno del quale ciascun grasso aveva il suo posto: l'olio nella cucina «magra», il lardo nella cucina «grassa». L'accordo funziona anche sul piano economico: il commercio e la vendita dei grassi vengono spesso gestiti da un'unica corporazione; l'olio rientra

tra i prodotti di competenza dei «lardaroli»[106], così come il pesce prende il posto della carne sui banchi dei beccai.

L'alternanza tra olio e lardo è di regola nei ricettari del XIV secolo. Per esempio, il *Liber de coquina* dispone di condire la minestra di ceci «con lardo o olio, come il giorno esige» (*sicut dies exigit*); il pasticcio di cavoli «nei giorni di digiuno si faccia con l'olio [e con il pesce al posto della carne], negli altri periodi con il lardo»; il pasticcio di trota, se viene mangiato *tempore carnis*, si potrà condire con lardo anziché olio[107]. Certo non mancano peculiarità locali: il lardo compare nel 25 per cento delle ricette del *Liber de coquina*, scritto nell'Italia meridionale, mentre sale al 36 nella sua «traduzione» toscana e al 42 nel libro di cucina veneziano[108]. Ma è soprattutto l'alternanza liturgica a determinare la scelta dell'uno o dell'altro grasso.

L'integrazione era tuttavia imperfetta, poiché solo il lardo era entrato effettivamente nell'uso comune. L'olio d'oliva restava un prodotto di élite, piuttosto costoso al di fuori delle zone in cui si coltivava l'ulivo (anche se, durante il Medioevo, grazie anche a un clima particolarmente dolce, esso poté spingersi molto a nord nella penisola, fino all'Emilia centrale e, in Lombardia e Veneto, nella zona dei laghi). Come si risolveva, allora, il problema dell'astinenza quaresimale? Anzitutto rivolgendosi al mercato, che proponeva olii di varia provenienza: i veneziani commercializzavano quello delle regioni adriatiche (soprattutto Puglia e Marche), i genovesi quello dell'area tirrenica (Liguria, Toscana, Lazio, Campania). Un'altra soluzione potevano essere gli olii vegetali alternativi, come quello di noce, che i romani trovavano disgustoso[109] e che conobbe invece nel Medioevo una insperata fortuna. Infine, negli ultimi secoli del Medioevo, le autorità ecclesiastiche consentirono l'uso del burro come alternativa all'olio nei giorni di magro, dapprima sporadicamente, poi in maniera più generale: ciò riguardò inizialmente solo le regioni del Nord Europa, dove vi era – sia pure a livello popolare, contadino – una tradizione di consumo di burro[110]; poi anche i paesi del Sud, come l'Italia.

Al Nord, sostiene Flandrin, la scelta del burro fu determinata da ragioni di *dis*gusto più che di gusto: il sapore acre dell'olio d'oliva, così apprezzato nelle cucine di tradizione mediterranea[111], era inviso ai consumatori dell'Europa continentale, forse anche perché i mercanti italiani (e spagnoli) non mancavano di trarre il massimo profitto dalla normativa quaresimale, avviando verso il Nord l'olio di peggiore qualità (il detto inglese *as brown as oil*, «scuro come l'olio», insegna qualcosa in proposito). Perciò il Nord sceglie di cambiare grasso, nonostante l'immagine «povera» che socialmente connotava il burro. Nel corso di tale vicenda esso finì per cambiare statuto, diventò un prodotto «alla moda» e, forte di questa immagine rinnovata, fece breccia anche negli usi alimentari di regioni culturalmente legate all'olio d'oliva. Il momento decisivo di tale svolta pare situarsi nel XV secolo e coinvolge anche l'Italia. Si tratta quasi – scrive ancora Flandrin – di una «seconda invasione» dei territori gastronomici mediterranei da parte delle cucine settentrionali, dopo quella che, nell'alto Medioevo, con il diffondersi dei costumi germanici, aveva segnato il successo del lardo negli usi alimentari di tutta Europa[112].

Le due vicende si svolgono, per la verità, in modi e con toni assai diversi. Mentre la «prima invasione» era avvenuta – proseguendo in metafora – con grande spiegamento di mezzi e di truppe, nel segno di una cultura alimentare affermatasi attraverso il potere e il predominio sociale, l'ingresso del burro nelle cucine del Sud avviene invece sotto tono, quasi silenziosamente. Il fatto è che esso si presenta, almeno all'inizio, come sostituto dell'olio, e dunque con i connotati «deboli» della quaresima e della cucina «umile». In tale veste esso appare, per esempio, nel *Registro di cucina* di

Johannes Bockenheym, cuoco di papa Martino V negli anni Trenta del XV secolo[113]. È nella parte del *registrum* dedicata alla *quadragesima* che troviamo, per la minestra di fave, l'indicazione di condire *cum oleo olive, vel butiro*; per le carpe in tegame, di cuocerle con vino, prezzemolo, *oleo, vel butiro*[114]. Il burro è suggerito ancora per la torta di erbe, la torta di formaggio, le uova in padella[115]. Le carni, invece, sono sempre insaporite dal lardo o dallo strutto.

Il burro compare anche nel ricettario di Maestro Martino, che ne propone l'utilizzo per condire la pasta, aggiungendolo al formaggio grattugiato che da secoli ne costituiva il più consueto condimento. L'innovazione sarà accolta e riproposta dai ricettari successivi.

Certo, nel XV secolo è ancora viva l'idea che «il burro viene adoperato per lo più da chi abita nelle regioni occidentali e settentrionali, che difettano di olio», come scrive il Platina, ribadendo l'eccellenza e il prestigio del succo d'ulivo. Ma non vi è più ostentazione di superiorità verso il grasso dei «barbari»: riportando antiche e recenti opinioni sul burro, Platina conviene che si possa usare «in luogo del grasso o dell'olio per cucinare qualsiasi vivanda»[116]. Altri invece, come il padovano Michele Savonarola, autore in quello stesso secolo di un importante trattato di dietetica, confermano – ma è una battaglia di retroguardia – la condanna senza appello del burro, ritenuto indegno di apparire sulla mensa signorile: «molto l'usano in loco de olio [...] ma el buthiero nuoce al stomeco e ai soi villi, quelli relaxendo, e a chi non l'à usato, ge turba el stomeco»[117].

La linea vincente è un'altra, e nel Cinquecento la cucina di corte fa ormai posto regolarmente al burro. L'*Opera* di Bartolomeo Scappi costituisce anche rispetto a questa vicenda un momento di sistemazione e, per così dire, codificazione, contemplando tre livelli distinti di utilizzo dei grassi: lardo e strutto per i giorni «di grasso»; burro per i giorni «di magro» (il venerdì e il sabato); olio (d'oliva o di mandorle) per le vigilie e la quaresima. Il burro, che all'occorrenza può sostituire gli altri grassi, si è però anche ritagliato un proprio spazio autonomo, ben chiaro e riconoscibile.

Nel corso del XVII secolo, infine, il burro si impone «a tutto campo»: conquista anche il regno della carne, sottraendosi definitivamente al suo *imprinting* quaresimale. Non solo le cucine dell'Italia settentrionale, ma anche quelle del Sud sono ugualmente partecipi di questo cambiamento: sia il ricettario «napoletano» di Antonio Latini, sia quello «padano» di Bartolomeo Stefani prevedono in tanti casi l'impiego del burro al posto del lardo o dello strutto. L'avanzata coinvolge anche le salse: nascono allora – per accompagnare le carni o i pesci – le salse grasse a base di burro (o di olio) destinate a prendere il posto delle salse acide e speziate della cucina medievale e rinascimentale[118].

Contestualmente sbiadisce l'immagine del lardo, che non può più vantare il posto di primo piano occupato a iniziare dal Medioevo nella cultura alimentare e nelle pratiche di cucina. Lo stesso Vincenzo Tanara, agronomo bolognese visceralmente legato – è il caso di dirlo – alla cultura del maiale (abbiamo già ricordato le sue *centodieci maniere di farne vivande*), si mostra perfettamente a conoscenza degli usi gastronomici del burro pur non trattandoli con la stessa attenzione riservata al lardo e allo strutto: «il butiro – scrive – ne' mangiari fatti di esso, e massime nelle paste, opera che quelle piglino una certa crostetta, o durezza superficiale fragile, quale facilissimamente sotto denti con molto gusto si rompe». Ancora: «servesi ne' lavori di pasta in mille altri condimenti, et in luogo di oglio; servesi nello spiedo, e ne' crostini detti già, e in altri modi»[119]. Tra XVIII e XIX secolo l'avanzata del burro continua, e nel 1840 il veronese Carlotti – olivicoltore sul Garda – potrà lamentare che «per molte preparazioni di cucina all'olio siasi sostituito il burro»[120].

Alla fine dell'Ottocento, riflettendo sulla varietà di tradizioni nelle varie aree della penisola,

Pellegrino Artusi propone una geografia dei grassi alimentari da cui è assente, ormai, ogni riferimento al calendario liturgico: «ogni popolo – scrive – usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà la preferenza all'olio, in Lombardia al burro, e nell'Emilia al lardo»[121]. Attento com'è a comporre le diverse tradizioni regionali in un quadro tendenzialmente «nazionale» della cucina italiana, Artusi non può non muoversi con estrema elasticità e tolleranza nel suggerire l'impiego di questo o quel grasso: fate uso «dell'unto che più vi aggrada», friggete «conforme al gusto del paese o del vostro», ungete con olio «dove l'olio è buono», usate lardo o burro «ove, per qualche ragione locale, si suol dare la preferenza all'uno più che all'altro di questi condimenti». La benevola tolleranza artusiana – un intelligente invito a rispettare la diversità dei gusti individuali e collettivi – sembra forse sopravvalutare il peso del territorio (il *luogo*) nella definizione di queste diversità. Altre variabili, di natura non economica ma sociale e culturale – gli obblighi liturgici, l'immaginario alimentare, i meccanismi della moda –, hanno contribuito a costruire, nel tempo, complesse stratificazioni di valori d'uso. L'olio antico, il lardo medievale e il burro moderno s'incrociano nelle pratiche di cucina con una dinamica che non ha nulla di fisso né di immutabile.

Durante il XX secolo, il burro ha fatto segnare nuovi passi avanti, uscendo infine dalla sua connotazione elitaria e conquistando un più vasto pubblico di consumatori. Ma la vicenda non è finita, giacché a questo punto è l'olio d'oliva a prendersi una nuova rivincita sui grassi animali, grazie alla scoperta (o forse invenzione) della «dieta mediterranea» da parte di medici e giornalisti americani. La storia continua.

11. Il modello italiano e la «rivoluzione» francese

Sullo splendore della cucina italiana del Cinquecento – di cui l'*Opera* di Scappi rappresenta il frutto più maturo e completo – si sono innestati luoghi comuni non privi di un fondo di verità ma neppure di improbabili fantasie. In particolare, è diffusa la convinzione che dall'Italia sarebbe venuto l'insegnamento che permise ai cuochi francesi di inventare una «nuova cucina», sviluppatasi oltralpe a iniziare dal XVII secolo e che assunse col tempo un carattere di vera egemonia culturale pari a quella che la corte di Parigi esercitò sull'Europa in ogni campo della vita civile e intellettuale. Di questo percorso, una certa storiografia indica con certezza anche i protagonisti: i cuochi di Caterina de' Medici, andata sposa nel 1533 a Enrico di Valois, duca di Orléans, divenuto re di Francia nel 1547. Per tramite loro la cucina italiana sarebbe entrata alla corte di Parigi.

Di tutto ciò non vi è alcuna prova documentata. Ma non c'è alcun bisogno di invocare Caterina de' Medici per giustificare la presenza di una cultura «italiana» in territorio di Francia. Nel Cinquecento, come già nel Medioevo, vi era una larga circolazione di tecniche e saperi gastronomici fra i paesi europei, nel segno di una cultura cosmopolita, che non conosceva frontiere. La reciprocità degli apporti – meglio: la «circolazione delle idee e delle conoscenze»[122] tra Italia e Francia è chiara fin dai ricettari del XIII-XIV secolo. Fra le proposte del *Liber de coquina* napoletano sono incluse una ricetta per le carni *ad usum Francie*, una zuppa di piselli *ad modum gallicorum* (con impiego del formaggio di Brie), un *brodium gallicanum*[123]. Viceversa, specialità italiane sono ricordate nei libri d'oltralpe, con una particolare e piuttosto ovvia attenzione alle vivande «lombarde», territorialmente e culturalmente più vicine: Jean-Louis Flandrin ha censito nei libri di cucina francesi del tempo un *Leche lumbard* e una *Tourte lombarde*, una *Crustade lumbard* e un *Rys lumbard*, oltre a l *Potage de Lumbars* e al *Bruet de Lombardye*[124]. L'influenza italiana si fa più forte nel Quattrocento, quando il *De honesta voluptate et valetudine* di Platina – e perciò, indirettamente, la cucina di Maestro Martino, che ne è la base – si diffondono in tutta Europa, grazie alla lingua «internazionale» utilizzata dall'autore (il latino) e grazie alle numerose traduzioni in volgare: molte edizioni in francese, inglese, tedesco si susseguono dalla fine del XV secolo in poi. A quest'opera, più che ad altre, si possono ascrivere i principali debiti della cultura europea con l'arte italiana della cucina e del saper vivere; la magistrale *Opera* di Scappi non fu invece mai tradotta in francese – pur se venne largamente saccheggiata in testi tedeschi e spagnoli[125].

Ma non erano, quelli, gli anni in cui Giovanni de' Rosselli, presunto autore di un ricettario interamente copiato da Maestro Martino, veniva definito, nel frontespizio, di nazionalità «francese»? Segno che, nel periodo di massimo splendore della cucina italiana di corte, anche la «francesità» faceva immagine. Per non dire del prestigio – che oggi tendiamo a sottovalutare – di cui godevano i cuochi tedeschi: nel Quattrocento ne troviamo un po' ovunque nelle corti italiane, da quella bolognese dei Bentivoglio a quella di papa Martino V, il cui cuoco, Johannes Bockenheym, scrive tra il 1431 e il 1435 un trattato di cucina[126]. Da tedeschi erano gestite anche molte locande (Enea Silvio Piccolomini: «questa gente è quella che esercita l'industria dell'albergo in quasi tutte le città d'Italia»)[127] e la novellistica ci propone un cuoco tedesco a Bologna, a cucinar lasagne nel monastero di San Procolo[128]. L'orgoglio professionale dei *lanzi* – come erano spesso chiamati i tedeschi nel Cinquecento – è protagonista anche di un divertimento poetico di Antonio Grazzini detto il Lasca, che li introduce a parlare in un italiano comicamente deformato[129]. Anche i francesi ammiravano la cucina tedesca: il signor de Montaigne in viaggio verso l'Italia attraversa la Germania, si stupisce della

bontà del cibo offertogli nelle locande e si rammarica «di non essersi portato un cuoco da istruire al modo di qua, per darne prova un giorno a casa propria»[130]. Insomma, contatti fra le cucine d'Italia e di Francia (e di Germania, e di altri paesi europei) esistettero fin dal Medioevo, prima, dopo e indipendentemente dalla «vicenda Medici». Nel 1584, lodando l'abilità dei cuochi francesi e tedeschi in materia di vivande, condimenti e salse, lo scalco Giovan Battista Rossetti scrive che molto di tutto ciò lo hanno «imparato da nostri cuochi d'Italia», riducendolo «a ottima perfezione» con l'aggiungervi «una nuova politezza»[131].

Ma tutto questo ha veramente a che fare con la «rivoluzione» francese? I cuochi italiani potevano ben essere stati dei maestri in Europa, ma ciò che insegnavano (il profluvio di spezie e di zucchero, la mescolanza del dolce e dell'agro) era ancora profondamente legato alla cultura medievale dell'artificio, che proprio sulle tavole dell'Italia rinascimentale raggiunse il più alto grado di perfezione. La perizia tecnica di uno Scappi è fuori discussione, ma il rinnovamento gastronomico francese del XVII secolo si basò su principi radicalmente opposti, che abbiamo già richiamato in apertura di capitolo: il rifiuto dell'artificio e delle combinazioni agrodolci, il drastico ridimensionamento delle spezie, l'invenzione di salse a base grassa anziché acida, la ricerca di sapori «naturali». I ricettari italiani del Quattro-Cinquecento, e i cuochi che li scrivevano o li usavano, non possono essere ritenuti il «modello» di una cucina che si svilupperà su basi teoriche e pratiche del tutto diverse, anzi contrarie.

Eppure, un contributo l'Italia lo diede. Su un piano diverso, però. Vari studiosi convengono, infatti, nel riconoscere che l'apporto più significativo riguardò i *prodotti* più che il *gusto*. Uno dei caratteri di novità della cucina francese del XVII secolo fu la scelta di valorizzare, contro l'enfasi carnivora della cucina medievale, le verdure e gli aromi dell'orto[132] – una tradizione che, come abbiamo visto, soprattutto la gastronomia italiana aveva elaborato e tramandato attraverso i secoli. I piselli freschi cotti con la loro scorza, che nel Seicento furoreggiarono – ultimo grido della moda in cucina – alla corte del Re Sole[133], sono già nel ricettario quattrocentesco di Maestro Martino, fritti con carne salata: «Piglia i piselli con le scorze como stanno, et fagli dare un boglio»[134], e nell'*Opera* di Scappi, stufati o serviti con aceto e pepe: «piselli teneri alessati con la scorza»[135].

Del resto, la serietà con cui i cuochi italiani interpretavano il loro mestiere fu a lungo considerata dai francesi come una curiosa eccentricità. Michel de Montaigne, in un passo famoso, descrive una conversazione avuta con il maestro di casa del defunto cardinale Carafa, rappresentandoci un uomo estremamente attento a riflettere sulla cucina come arte e come scienza:

> Egli mi ha fatto un discorso su questa scienza della gola con una gravità e con un contegno magistrale, come se mi avesse parlato di qualche argomento di teologia. Mi ha edotto sulla differenza degli appetiti: quello che si ha a digiuno, quello che si ha dopo il secondo e il terzo pasto; i mezzi sia di semplicemente soddisfarlo, sia di risvegliarlo e stuzzicarlo; la tecnica delle salse, prima in generale, e poi venendo ai particolari delle qualità di ingredienti e dei loro risultati; le differenze delle insalate secondo la stagione, quella che deve essere servita calda e quella che vuole essere servita fredda. La maniera di ornarle e di abbellirle per renderle piacevoli anche alla vista. Dopo ciò, egli è passato alle regole del servire, pieno di belle ed importanti considerazioni, e tutto questo gonfiato di ricche e magnifiche parole, quelle stesse che si adoperano nel trattare del governo di un impero[136].

Un uomo come questo – commenta Stephen Mennell – è veramente un «pioniere della gastronomia», che anticipa le teorie del «buon gusto» elaborate nella Francia moderna in opposizione alla cultura medievale[137]. Affermazione alla quale andrebbe opposto che le dissertazioni del nostro personaggio affondano le radici proprio nella cultura dietetica e gastronomica del Medioevo: chi ha letto Platina e i suoi antecedenti trecenteschi non stenta a ritrovarne l'impronta. Del resto, non lamentava già Petrarca che al suo tempo non si parlasse altro che di cucina e si trascurassero le

lettere, «sottoponendo a esami i cuochi, non i copisti»?[138]

Resta il fatto – giustamente sottolineato da Mennell – che il racconto di Montaigne è inserito nel saggio sulla *Vanità delle parole* come esempio di futile eloquenza. Paradossalmente, è in questa accezione denigratoria che viene costruito – nella Francia del Settecento – il mito (negativo) dei cuochi di Caterina de' Medici, che gli italiani ribalteranno in senso positivo. Se anche un illustre personaggio come Marin poteva riconoscere, sull'onda di un luogo comune già solidamente attestato, che «gli italiani ci hanno insegnato a far da mangiare»[139], la requisitoria moralistica dell'*Encyclopédie* contro gli artifici della cucina – il cui unico scopo è «far mangiare gli uomini più del necessario» – non poteva non colpire in primo luogo gli italiani. Alla voce *cucina*, Louis Jaucourt accusa i cuochi d'oltralpe di aver diffuso la passione per il cibo e le tecniche per soddisfarla:

> Gli italiani hanno ereditato per primi i residui della cucina romana; sono loro che hanno fatto conoscere ai francesi la buona tavola, di cui molti nostri re tentarono con editti di reprimere l'eccesso; ma alla fine essa ebbe il sopravvento sulle leggi sotto il regno di Enrico II; allora i cuochi di quel paese transalpino vennero a stabilirsi in Francia, ed è questa una delle cose di cui siamo debitori a quella torma di italiani corrotti che servivano alla corte di Caterina de' Medici.

Segue – come ci si poteva aspettare – il brano di Montaigne sulla *Vanità delle parole* e sulla disquisizione gastro-teologica dello scalco del cardinale Carafa[140]. Siamo nel 1754. Di lì a poco, ritroveremo le medesime considerazioni rovesciate di segno: l'anonimo estensore della *Cuciniera piemontese* (1771) dà per scontato che «i molti cuochi, i quali seguitarono Catterina de' Medici, furono i primi a diffondere ai tempi di Enrico II il buon gusto nelle cucine di Francia»[141]; negli stessi anni, la *Lettera sopra il lusso del secolo XVIII* dell'abate Giovanbattista Roberti (1772) protesta contro la «fastidiosaggine arrogante» di certi francesi che, arrivati in Italia, «al primo saggiare di qualche nostro piatto cotto in foggia diversa dall'usata di là della loro alpe [...] definiscono francamente, ch'esso è un piatto detestabile». Poveri uomini: non sanno «che al tempo di Caterina de' Medici andarono dai focolari, e dalle credenze d'Italia i nostri professori a insegnarle [a quella illustre Nazione] l'arte del lauto, e fino mangiare; e che colà i nostri cuochi recarono la tattica della tavola, mentre i nostri capitani le recavano quella del campo. Ed in Montagne stesso leggesi, com'egli intese da un cuoco del Cardinal Carafa maravigliose dissertazioni di cucina ignote allora a tutta Francia»[142]. Francesco Leonardi arriverà a sostenere che «la partenza di Caterina fu l'ultimo addio che l'arte della cucina dette all'Italia»[143].

Così nasce un mito.

12. «Acque, liquori, sorbetti, gelati»

Un primato incontestabile degli italiani fu l'elaborazione di sistemi per raffreddare e ghiacciare le bevande. «La vera maniera di fare ogni sorta di acque e liquori alla moda d'Italia» è svelata ai francesi nel 1692 in un capitolo della *Maison régléé* di Audiger. Trent'anni prima, lo stesso Audiger aveva tentato di ottenere dal re il privilegio esclusivo di «fare e vendere ogni sorta di liquori alla moda d'Italia»[144]. Era il riconoscimento di un'invenzione, veramente tutta italiana, che a quel tempo aveva già almeno un secolo dietro le spalle. L'abitudine di *bere fresco* – mescolare neve o ghiaccio all'acqua, al vino o a qualsiasi altra bevanda – si era diffusa in Italia nella seconda metà del Cinquecento, non senza il parere contrario di molti medici: nelle maggiori città era diventato addirittura un uso «popolare», se crediamo a quanto scrive un medico romano nel 1603[145].

Da questi esperimenti sarebbe nato il sorbetto, oggetto anch'esso di una mitologia che lo vorrebbe portato in Francia – come dubitarlo? – da Caterina de' Medici: ma, al solito, nessun documento conforta l'ipotesi, né possiamo supporre che l'arte del sorbetto fosse già praticata in Italia nella prima metà del Cinquecento. Solo un secolo più tardi lo troviamo venduto in apposite botteghe, a Venezia e a Napoli soprattutto, con esiti di grande raffinatezza: quando Antonio Latini, marchigiano, prende servizio alla corte napoletana nel 1659, scopre che in città «pare ch'ogn'uno nasca, col genio, e con l'istinto di fabricar sorbette». Non per gli esperti, dunque, ma «per persone poco intendenti» egli inserisce nel suo trattato di scalcheria e di cucina, scritto a fine carriera tra il 1692 e il 1694, un breve *trattato di varie sorti di sorbette, ò d'acque aggiacciate*, che contiene le prime ricette scritte su come mescolare zucchero, sale, neve e succhi di limone, fragola, amarene e altri frutti, ma anche cioccolata, acqua di cannella e aromi diversi. Non manca un accenno alla «sorbetta di latte, che prima sia stato cotto»: forse l'atto di nascita del gelato[146].

Nel 1775 sarà pubblicato, ancora a Napoli, il primo libro interamente dedicato a quest'arte: *De' sorbetti*, autore Filippo Baldini, che teorizza, ormai, l'esistenza di specie diverse di sorbetti, alcuni realizzati con frutti «subacidi» come il limone, l'arancio, la fragola, altri con ingredienti «aromatici» quali il cioccolato, la cannella, il caffè, i pistacchi, i pinoli; un capitolo a sé stante meritano i «sorbetti lattiginosi» cioè i gelati, di cui si decantano formidabili virtù medicamentose.

La letteratura viene di rincalzo: la *Sorbettiera* è celebrata in una «canzonetta» di Lorenzo Magalotti[147], e il «Giovin Signore» di Parini non può concludere la giornata senza la dolce frescura di un sorbetto al cioccolato o al caffè[148].

Accanto ai sorbetti si producono le «acque profumate» da cui fu conquistato Audiger: durante la sua visita in Italia, scrive,

> mi impegnai fortemente a non tralasciare nulla riguardo alle confetture e ai liquori, e ad imparare alla perfezione come fare ogni sorta di acque, sia di fiori che di frutti, ghiacciate e non ghiacciate, sorbetti, creme, orzate, acque di pistacchio, di pinoli, di coriandolo, di anice, di finocchio e di ogni tipo di grano, e a conferire loro un buon gusto assecondando le loro vere migliori qualità. Appresi anche a distillare ogni genere di fiori, frutti, grani e altre cose, a distillare sia con il caldo che con il freddo, a preparare il cioccolato, il tè e il caffè[149].

13. Si può cucinare senza spezie?

Il progressivo abbandono delle spezie è uno degli aspetti più rappresentativi (e culturalmente significativi) delle modificazioni del gusto introdotte a iniziare dal XVII secolo dalla*nouvelle cuisine* francese. Il fenomeno, in apparenza paradossale, è un buon esempio di come la moda delle élite sia determinata dal costo, dalla rarità, dalla esclusività dei generi consumati: le spezie, infatti, che per oltre un millennio erano state il segno distintivo della tavola ricca, cominciarono a scomparire proprio nel momento in cui la loro abbondanza avrebbe consentito (come in effetti consentì, per qualche tempo) di impiegarle in modo ancora più ampio. E dire che i viaggi di esplorazione e di conquista attorno al mondo avevano avuto, non ultimo, anche questo obiettivo: procurare spezie attingendole direttamente dai luoghi di produzione. Ma la pioggia di profumi e di sapori che investì l'Europa nel Cinquecento generò presto stanchezza. Ora che le «spezie fini» erano alla portata, se non di tutti, di molti, i «veri» ricchi cercarono altrove i segni di distinzione. La corte di Francia – e dietro di lei i nobili del regno – riscoprirono i profumi indigeni: alle spezie subentrarono l'erba cipollina, lo scalogno, i funghi, i capperi, le acciughe[150].

Con le spezie scomparvero le salse agrodolci e, appunto, speziate che il modello di cucina medievale e rinascimentale inevitabilmente accompagnava alle carni. Queste furono guarnite con insalate crude condite con olio e aceto: da «aperitive» quali erano state per secoli, secondo un uso ripetutamente consigliato da medici e gastronomi[151], esse divennero «contorni»[152]. Anche lo zucchero fu abbandonato, o meglio «emarginato», dislocato su una fase ben precisa del pasto – il dessert finale – anziché distribuito, onnipresente, su ogni vivanda, come i cuochi italiani avevano insegnato a fare e ancora, in parte, facevano.

In Italia i cambiamenti furono assai più lenti, soprattutto perché – a differenza di quanto accadeva oltralpe – l'arte della cucina non era veramente gestita dai cuochi, ma piuttosto dagli scalchi e dai «maestri di casa». La riflessione sul gusto era perciò divenuta secondaria rispetto alla cura delle forme conviviali, della scenografia del banchetto, dell'organizzazione della tavola[153]. La complessità, o meglio complicazione delle ricette, l'accumulo di ornamenti, la sovrapposizione di operazioni culinarie non sempre lineari sono aspetti che si ritrovano spesso nella cucina italiana del Seicento, soprattutto in quella di Antonio Latini, per di più influenzata da una cucina spagnola anch'essa impregnata di una cultura ostentatoria, nemica della semplicità e della misura. Eppure, lo stesso Latini si avventura a suggerire «il modo di cucinare, e condire vivande senza spezierie», utilizzando al loro posto il prezzemolo, il serpillo o altre erbe profumate. Ma sono solo poche righe, terminate le quali si affretta a rientrare nei ranghi: «Havendoti insegnato il modo di condire senza spezierie, hora mi è parso bene darti la ricetta, per condire i piatti composti, per fare addobbi alla spagnuola, e pignatte alla napolitana, con le spezierie confacevoli»: piglierai cannella, coriandolo, noce moscata, garofano, pepe...[154].

Piccoli segni di evoluzione si intuiscono piuttosto nella cucina «lombarda» di Stefani, che impiega le spezie in quantità moderata, utilizza lo zucchero solo in certe salse (e non su tutte le vivande come Latini), introduce l'acciuga nelle salse (abitudine che resterà, in Italia, fino all'Ottocento e oltre) e fa un uso più convinto dei grassi – soprattutto del burro[155]. Sapori e profumi stentano tuttavia a cambiare: cannella e zucchero sulle minestre, come ai tempi di Scappi; noce moscata, garofano, pepe e, inossidabile, l'agrodolce: agrumi o aceto, zucchero e spezie sono ancora i componenti decisivi della maggior parte delle salse, di inequivocabile antico sapore[156]. Accanto alle

salse magre di tradizione medievale e rinascimentale compare una «salsa di butiro»[157], stemperata con rossi d'uovo e succo di limone, che potrebbe far pensare alle nuove salse grasse – maionese ecc. – della «nuova cucina» francese: Stefani però non resiste ad aggiungervi noce moscata, polvere di garofani e zucchero, oltre a muschio e ambra (i nuovi profumi alla moda)[158]. Solo per il «vitto ordinario», a cui dedica l'appendice del ricettario nella sua seconda edizione, Stefani ammette che si possa fare a meno delle spezie: lo stufato di manzo andrà profumato solo di aglio e rosmarino «né vi metterai speziaria, perché quando sarà cotto sarà buono» (fermo restando che volendosi trattare «più onorevolmente» un po' di pepe, cannella e noce moscata non potrà mancare). La tendenza a sapori più semplici e «naturali» appare dunque incerta, contraddittoria: eppure, è una nuova *forma mentis* quella che spinge Stefani a consigliare, per il «sapore» di fragole: «Sopra questo sapore non porrai altra cosa, perché è necessario il sentire quel suo natural odore, e gusto»[159]. Oppure, per il «sapore» di visciole: «questo sapore non va immascarato con ingrediente alcuno, perché da se stesso è gustosissimo»[160]. Oltre allo zucchero, non vi compare altro.

Che il clima stia mutando lo si vede anche (o forse soprattutto) al di fuori della cucina di corte, prigioniera dell'etichetta e dell'immagine. Già agli inizi del Seicento il fiorentino Giovanni Del Turco, cuoco non professionista ma «per divertimento e per gusto», avanza riserve sulle pratiche di cucina di Bartolomeo Scappi – che, peraltro, letteralmente saccheggia – «il quale fa gran dovitia di spetierie et zucchero, che al gusto di molti non potrebbono dilettare, et in particolare il zenzero e la noce moscada e la cannella, però si potrà correggere secondo il parere di chi opera»[161]. Questo ci invita «a una maggior prudenza per quel che concerne l'influenza dell'alta cucina sulle pratiche alimentari della società [...] Ammesso che esista un modello gastronomico superiore, la sua pertinenza al di fuori della sua naturale cornice espressiva [la cucina delle corti e delle classi dominanti] si situa soprattutto al livello delle rappresentazioni e dell'immaginario», più che del gusto[162]. E, in fin dei conti, il potere *non* è la misura di tutte le cose.

Nel Settecento, anche gli illuministi italiani teorizzano la necessità di bandire dalla tavola i sapori forti, in favore di un cibo improntato alla finezza e alla leggerezza. Come scrive Pietro Verri sul «Caffè», «nessun cibo d'odor forte è ammesso alla nostra mensa». È una scelta non puramente gastronomica, ma ideologica e in senso lato politica, rivolta contro un vecchio ordine in cui la «fastosa abbondanza» portava pesantezza di stomaco e incapacità di pensiero: «Tale è il nostro pranzo, che terminiamo con un'eccellente tazza di caffè, soddisfatti, pasciuti, e non oppressi da grossolano nodrimento, dal quale assopito lo spirito spargerebbe la noia nella società nostra»[163].

La tendenza a una maggiore delicatezza di sapori troverà in Pellegrino Artusi la sua codificazione «borghese», non senza una saggia riflessione sulla modificazione dei gusti nel corso del tempo:

> La composizione di questo dolce – scrive, riferendosi al *budino di farina di riso* – mi fa riflettere che le pietanze pur anche vanno soggette alla moda e come il gusto de' sensi varia seguendo il progresso e la civiltà. Ora si apprezza una cucina leggiera, delicata e di bell'apparenza e verrà forse un giorno che parecchi di questi piatti da me indicati per buoni, saranno sostituiti da altri assai migliori[164].

Solo l'ultima ricetta, che chiude il libro, è dedicata alle «spezie fini»: noce moscata, cannella, pepe garofanato, chiodi di garofano, da tritare e miscelare nel mortaio assieme a mandorle dolci. Quasi un tributo a venerande tradizioni fuori moda, di cui si sente in lontananza l'eco: «Le spezie sono eccitanti, ma usate parcamente aiutano lo stomaco»[165].

Non paradossalmente, è forse soprattutto nelle cucine popolari che si avvertono le tracce di antichi gusti aristocratici, imitati e replicati come in una tardiva conquista di sapori a lungo negati. Si considerino le ricette che Luigi Bicchierai detto Pennino, locandiere a Ponte a Signa dal 1812 a

1873, appuntò in un suo diario assieme a racconti e commenti su quanto gli accadeva intorno[166]. Per accompagnare i «piccioni in addobbo» consiglia una salsa agrodolce che potremmo scambiare per quelle dei ricettari medievali o rinascimentali:

> Piglia un terzo d'aceto e due di mosto cotto, ovvero se non hai più mosto cotto, due terzi di zucchero con spezie di cui chiodi di garofano, e scorza di limone, tagliate assai sottilmente, pinoli, passarina e poco sale. Falla bollire per un quarto d'ora poi mettila sopra ai detti piccioni, già fritti.

Per i gamberi fritti *a dolceforte* propone: «salate, pepate e cospargete con un pizzicotto di cannella. Aggiungete l'etto di uvetta che avrete in prima ammollata e asciugata e il succo del limone». La consapevolezza di ripercorrere una tradizione di alta cucina è esplicita: «È un'antica ricetta di cucina nobile che i frati cucinieri fanno quando giungeva un personaggio e s'aveva da fare una bella figura»[167].

Cospargere i tortelli di zucchero e spezie, «come se nevicasse», è un gesto antico dei cuochi di corte che oggi si fa piuttosto nelle locande e nei masi delle valli alpine, mentre il piccante agrodolce resiste, imperterrito, nella mostarda cremonese e in tante preparazioni di cui soprattutto la memoria contadina serba testimonianza.

14. Verso un gusto nazionale

Un modello fortemente elitario ha guidato per secoli il gusto, orientando i consumi verso gli ingredienti più rari, imponendo combinazioni sofisticate di sapori. La sua crisi comincia con l'affermazione di una cucina borghese più semplice, meno creativa. Al suo nascere essa non si differenzia nell'approvvigionamento da quella aristocratica, se non in una maggiore attenzione al costo delle derrate e a quello del lavoro per trasformarle. Fra le due, il processo di osmosi è tutt'altro che trascurabile. Nel passaggio dalla Francia all'Italia, il modello borghese riprende una certa aria di titolata nobiltà: pensiamo alla *Cuisinière bourgeoise* di Menon che viene tradotta con il titolo di *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. Al valore del piatto di origine francese non contribuiscono infatti solo carni e ortaggi di particolar pregio, ma anche una perizia professionale, una gestione delle fonti di calore, un'arte della decorazione che rappresentano il plusvalore gastronomico e il suggello della qualità. Derrate e costo del lavoro sono i due indici in funzione dei quali la cucina borghese elaborerà un modello equidistante dai servizi della tavola internazionale come dai piatti della festa paesana.

L'apparire nel piatto di nuovi ortaggi economici e disponibili, freschi o di conserva, lungo tutto l'anno, come la patata e il pomodoro, favorisce questa rivoluzione. Il pomodoro fornisce, nella prima metà dell'Ottocento, la salsa universale della ristorazione alta e bassa, l'accompagnamento delle carni ma anche il condimento dei maccheroni. Il suo gusto assai stabile e moderatamente acidulo e il colore rosso vivo che la conservazione non spegne lo impongono: sarà un ingrediente comune a piatti poveri, borghesi e aristocratici. Un discorso analogo vale per la patata. A un profilo gustativo debole, sul piano del sapore e della consistenza, corrisponde la sua duttilità a essere trasportata, manipolata, abbinata con altri alimenti. Diventerà una derrata interclassista anche in Italia, dove la sua cultura, per tutto l'Ottocento, è distribuita a chiazze. Patata e pomodoro sollevano anche un problema di territorialità: piante ubique e ripiantate, rappresentano dei referenti gastronomici tutt'altro che caratteristici di un singolo paese, quindi universali.

Se la cucina del popolo, come si è visto, era salata, e quella delle élite dolce, se il nobile consumava la propria cacciagione e il contadino macinava coi denti le sue aspre granaglie, la nutrizione della borghesia parte da basi insipide, come le paste, le patate, il vitello, il pollo, il pesce in bianco, e le valorizza. Esprime una sua ricerca di ciò che è poco sapido, morbido, di colore «naturale», eventualmente aggiustato con l'uso di salse. I condimenti più forti, il vino nero per una marinata e un *civet*, lo zucchero per una crostata, hanno un posto a parte, assegnato e non invasivo. La conserva e in particolare l'appertizzazione[168] favoriscono questa linea di sapori meno intensi, in cui la presenza del mezzo, sale o aceto, zucchero o grasso, non fornisce più il sapore dominante. L'uso delle salacche tradizionali, baccalà e acciughe, dei legumi secchi, piselli e fave, e dei sottaceti dà una connotazione popolare a quelle stesse derrate che messe in scatola metallica sott'olio (sardine) o in soluzione acquosa (piselli) diventano «fini».

Mentre i sapori semplici e forti sono sinonimi di cucina povera, quelli complessi, le salse francesi in particolare, risultano sospetti come esiti di una falsificazione deliberata e nemica dello stomaco. In questo caso non è l'ingrediente, un cucchiaio di brodo ristretto o di Xerès, un fondo di cottura o di cognac, a destare perplessità, ma il lavoro di combinazione, l'alchimia che produce un sapore, un colore, un profumo irriconoscibile. Il gastronomo borghese userà una sola arma per discreditare le due serie di valori sensoriali, quelli alti come quelli bassi: l'accusa di essere

indigesti. Qualche eccezione, per lo più regionale, di incroci saporiti, la lepre, il cinghiale, il baccalà dolce-forte, non fa che confermare la regola. Molte delle dominanti gustative dei secoli passati sopravvivono in margine al patrimonio culinario.

Dietro i bruciori di stomaco stanno ovviamente anche dei pregiudizi o meglio delle scelte ideologiche. L'italiano abbiente inurbato, iscritto alla Giovine Italia prima del 1860 e nazionalista dopo, vede di malocchio i condimenti estranei e a maggior ragione stranieri. Di fronte a quelli esotici, il suo pregiudizio cresce a dismisura. Se l'impiegato di Flaubert, Bouvard, «aveva paura delle spezie come se dovessero incendiargli il corpo»[169], Artusi dà prove ripetute di una analoga repulsione. A Napoli è deluso dai maccheroni distribuiti per strada, per il «loro modo di condirli con molto pepe e cacio piccante»[170]. Il suo uso dell'aggettivo *piccante* merita attenzione. Le salse che sono così denominate nella *Scienza in cucina* comportano capperi ma spremuti dell'aceto, una o due acciughe tritate, agro di limone[171]. Il piccante non rinvia né al pepe né al peperoncino né allo zenzero, e ha diritto di ospitalità solo nell'ambito di una cucina fine, morbida, untuosa, con sapori che non persistono nel palato, che non fanno, come l'aglio, la strada inversa dalle cavità ventrali su su fino alle labbra.

Questo non significa che la forza del sale della cucina popolare non possa essere smorzata e addomesticata. Benché il baccalà non sia «confacente agli stomachi deboli», e perciò Artusi ripeta di non poterlo digerire, esso figura in numerose ricette in quanto derrata vantaggiosa e diffusa ovunque. La conserva in questo caso copre un'area nazionale e internazionale (la *brandade de morue* è presente con il titolo di *baccalà Montebianco*) e quindi merita di essere riconosciuta come uno dei valori rappresentativi di un codice borghese del gusto. Le differenze fra una regione e l'altra possono essere attenuate con un compromesso per così dire gastronomico: a una ricetta di maccheroni alla napoletana autoctona e complicata se ne può sempre opporre una più semplice. In questo caso, le differenze servono a riunire segmenti di territorio con storie diverse in un'unità nazionale che le legittima.

Il nazionalismo non è solo un sentimento privato e borghese, che permette di incollare sulla carta d'Italia immagini di vini e di specialità con il loro pregio, quelle del baccalà su Vicenza, del carpione in aceto sui laghi alpini, del peperoncino e dei fichi sull'Aspromonte. Sopra di esso c'è uno Stato che rimodella la società italiana dal basso. Fra le istituzioni che più hanno influito su questo tipo di livellamento vi è quella militare, in particolare nei quattro anni della prima guerra mondiale. Sino al 1916, la razione della prima colazione del fante, escluso il pane computato a parte, comprende i seguenti generi: «fichi secchi gr. 120 o castagne gr. 150 o mandorle o noci o nocciole (col guscio) o formaggio gr. 40 od olive e sardelle od aringhe gr. 30 o mele fresche gr. 200». È uno specchio ipotetico del primo pasto del contadino nelle diverse regioni d'Italia, con conserve tradizionali secche e salate; essendo distribuito a tutti i soldati esso coinvolge anche quella popolazione urbana che da generazioni aveva abbandonato i campi e i fichi secchi. All'alto potere calorico corrisponde un valore gustativo intenso, che assimila il primo ai successivi pasti della giornata. Un anno dopo, nel 1917, la razione viene cambiata con 8 grammi di caffè tostato e 10 grammi di zucchero[172]. Alla disparità dei regimi regionali succede l'unificazione di tutta la truppa, sul modello degli alleati francesi e inglesi. Il sapore dolceamaro del caffè, già accordato eccezionalmente nel corso della guerra di Crimea[173] per combattere il colera e la deficienza di vino, segna e segnerà definitivamente il risveglio e la ripresa dell'attività motoria. È uno degli alimenti nervini, con il cioccolato e persino il tè, che vengono assegnati d'ufficio e quindi fatti conoscere

durante la prima guerra mondiale, con il preciso scopo di innalzare la dose giornaliera di stimolanti.

Il caffè non è il solo prodotto industriale distribuito giornalmente a tutti. La pasta secca, la scatoletta di carne, il baccalà, il formaggio (emmenthal, fontina, sbrinz, provolone, pecorino) mostrano chiaramente l'esistenza di un progetto di unificazione del gusto, con la creazione di due livelli di valore, quello tradizionale, della memoria, della propria terra, e quello attuale, dell'industria e del fronte. La caserma, le trincee diventano una scuola della modernizzazione nutritiva e di (momentanea) sospensione delle tradizioni locali; creano dei consumi, ne cancellano altri.

La formazione di un gusto italiano viene da questa azione di livellamento in cui il modello borghese funge da referente «alto», mentre il suo corrispondente «basso» è costituito dal rancio, dalle mense operaie, dalla refezione delle scuole e delle colonie, dalla cucina degli ospedali e da tutte quelle istituzioni che figurano a carico del bilancio statale. Non è solo la guerra a imporre il medesimo cibo per i soldati e per i civili, ma è un progetto di società centralizzato e collettivamente gestito da poteri pubblici e privati. La forza persuasiva di tale regime è tanto più efficace in quanto rende possibili a tutti – lo si è visto con il caffè e con lo zucchero – i consumi della piccola borghesia cittadina. Non stupirà quindi di trovare nel *Cuciniere militare* del maresciallo maggiore Fornari, in epoca fascista, ampie tracce degli orientamenti sensoriali che caratterizzano Artusi e i ricettari del primo Novecento: pochissime spezie (pepe e chiodi di garofano), parsimonia nel sale, moderato tenore di grassi. La salsa piccante calda, da servire con il lesso, prevede 1 litro d'aceto e appena 10 grammi di pepe per 100 uomini. Anche qui è l'aceto, non il pepe, a essere sinonimo di piccante. Per il grasso, lardo o olio, Fornari raccomanda la parsimonia e ricorda che «nelle cucine di lusso, i cuochi sgrassano completamente i sughi e le salse una prima volta prima di bagnarle, ed una seconda, prima di mandarle in tavola»[174].

Il gusto di massa nasce per imitazione, ma si consolida grazie alla mensa e al razionamento, particolarmente rigido fra il 1940 e il 1946, e al più elevato tenore di vita che apre la via a un'azione capillare delle industrie alimentari conserviere. In un panorama nutritivo sempre più vario, in cui giocano non solo le opposizioni città-campagna ma quelle fra i ceti urbani stessi, in cui le emigrazioni interne della popolazione sono importanti e cambiano i mercati rionali, è difficile parlare di tendenze univoche, ma se esistono valori egemoni, sono quelli rappresentati dai prodotti industriali. La scatoletta e il dado di carne fungono da unità di sapore, sia nell'immaginario popolare, sia nel giudizio gastronomico dominante. Le grandi industrie nazionali non provvedono solo a standardizzare i prodotti condizionando i ricettori gustativi dei consumatori, ma conferiscono a essi un valore aggiunto, il lavoro di mondatura e di taglio, di preparazione e precottura. I pelati Cirio, l'estratto di carne Arrigoni rientrano nel paniere dei semilavorati che fanno risparmiare tempo e risultano, come appare dai ricettari pubblicitari, applicabili a un numero altissimo di preparati. La variabile del taglio di carne bovina, del tempo di cottura, della schiumatura e della filtrazione dei brodi è abolita in un estratto che ha lo stesso sapore e colore in milioni di dosi. La medesima cosa vale per la maturazione, la scelta, la bollitura del pomodoro San Marzano. Nulla di strano, considerando che le materie prime finiscono in scatola da ogni parte del mondo e che i prodotti finiti sono destinati a tutti i mercati.

Il piatto eseguito con l'impiego di semilavorati, il pacco di maccheroni e la scatoletta di pelati, non entra apertamente in conflitto con le preparazioni domestiche (la pasta fresca) né con quelle della cucina fine (il pasticcio di maccheroni). Comporta anch'esso delle varianti, di cottura – la pasta sarà

più o meno al dente – e di condimento. Siccome in Italia convivono per tutto il Novecento tradizioni regionali distinte, e uno stesso termine, *piccante*, in Calabria e in Emilia indica due valori sensoriali radicalmente diversi, più che di condimento dovremmo parlare di riequilibrio dei sapori. Non sono più gli ingredienti principali che conferiscono il gusto dominante, perché questo, elaborato in uno stabilimento, è lo stesso per tutti e quindi deve avere un'intensità modesta; sono quelli secondari, che potremmo chiamare condimenti discrezionali. Una delle caratteristiche di un'industria di conserve vegetali come la Cirio, la cui storia copre tutto il XX secolo, è quella di fornire un paniere di prodotti merceologicamente affini, che nel più breve tempo vengono trasformati con operazioni semplici, e possono essere ulteriormente personalizzati. Dato un pacchetto di spaghetti e, per il sugo, dei pelati e delle alici in scatola, prodotti distribuiti in gran parte del paese, i veri condimenti sono il prezzemolo, l'aglio, il pepe, il peperoncino, il formaggio più o meno salato, tutti o uno solo, i quali, tritati o grattati, costituiscono l'apporto personale del consumatore. Di fronte allo stesso piatto di pastasciutta, a dare il profilo aromatico sono le spezie, le erbe, i latticini – i sapori più antichi.

Questo almeno accadeva in una fase ormai remota della storia alimentare, visto che l'olio aromatizzato all'aglio, il formaggio in polvere e in busta, il prezzemolo surgelato potrebbero supplire anche all'ultima e residua fase di condimento, eliminando qualsiasi variante stagionale o locale. Riducendo il tempo consacrato al mercato, restringendo ulteriormente il lavoro di cucina, attirando gli acquirenti verso cibi precotti da riscaldare, risultano vincenti proprio quei piatti che rispondono a una definizione gustativa generica, a una riconoscibilità sempre più ampia, nazionale più che locale. Sale il numero di confezioni disponibili in ogni supermercato europeo, cresce soprattutto la ricerca di prodotti standard, lo stesso tortellino di pasta con cento ripieni diversi, capaci di omologare i consumi senza sopprimere l'esistenza delle varianti.

IV. L’ordine delle vivande

1. Il cuoco galenico

La medicina premoderna, spesso definita «galenica» in omaggio al medico Galeno vissuto nel II secolo, i cui insegnamenti rimasero vivi fino al Seicento e oltre, si fondava su un principio fondamentale, da cui derivava la maggior parte delle idee e delle scelte relative alla cura del corpo: ogni essere vivente – uomini, animali, piante – possiede una sua particolare «natura» dovuta alla combinazione di quattro fattori: *caldo* e *freddo*, *secco* e *umido*, a loro volta espressione dei quattro elementi (fuoco, aria, terra, acqua) che costituiscono l’universo. L’uomo può dirsi in perfetta salute quando nel suo organismo i quattro elementi si combinano in maniera equilibrata, bilanciata; se uno di essi prevale sugli altri, o per uno stato occasionale di malattia, o per l’età (i giovani sono più «caldi» e «umidi», i vecchi più «freddi» e «secchi»), o per il clima e l’ambiente in cui si vive, o per l’attività che si svolge, o per qualsiasi altra ragione, è indispensabile ripristinare l’equilibrio con opportuni accorgimenti, tra i quali il controllo dell’alimentazione viene prima di ogni altro. Per esempio, chi è affetto da una malattia che lo rende troppo «umido» dovrà consumare soprattutto alimenti di natura «secca», e viceversa. L’individuo in salute, invece, dovrà consumare cibi equilibrati o, come dicono i medici, «temperati».

Qui entra in campo la cucina, intesa essenzialmente (lo abbiamo già accennato) come arte «combinatoria». Perché sono pochissimi gli alimenti, come il pane, a cui si attribuisce una natura perfettamente equilibrata. Nella stragrande maggioranza dei casi si ritiene necessario un intervento per «correggere» la natura del prodotto (classificata secondo una complicata tavola di intensità o «gradi») e ricondurla alla misura. Se un certo alimento è sbilanciato dalla parte del «caldo» bisognerà modificarlo nel senso del «freddo», oppure accompagnarlo con ingredienti «freddi»; e così via, secondo due linee principali di intervento: le tecniche di cottura, i criteri di abbinamento.

Ecco spiegate tante indicazioni su come cuocere i cibi: aggiungere liquido alle carni «secche», bollendole in acqua; prosciugare quelle «umide», arrostendole. Una precisa corrispondenza viene posta tra il tipo di carne (di diversa qualità secondo il genere, l’età, il sesso dell’animale) e la cottura a cui essa viene destinata. «Le carni di cervo si mangiano lesse», scrive Antimo (VI secolo) nel suo trattato di dietetica; «gli arrosti poi, se saranno di cervo giovane, sono buoni. Ma, se sono di cervo vecchio, sono pesanti»[1]. Consuetudini poi divenute proverbiali: perché «gallina vecchia fa buon brodo»?

Ecco spiegati anche certi accostamenti gastronomici, entrati poi nell’uso e, magari, conservatisi fino a oggi: perché si mangia il formaggio con le pere o il melone con il prosciutto? L’abbinamento richiama in entrambi i casi la dietetica premoderna, assai diffidente verso molti tipi di frutta (quali, appunto, le pere o il melone) giudicati eccessivamente «umidi» e «freddi»: la funzione del formaggio o del prosciutto (entrambi «caldi» e «secchi») o, in altre tradizioni gastronomiche, del vino (tale l’uso francese) è appunto quella di «riscaldare» e «prosciugare» la natura di quei prodotti. Allo stesso scopo si può usare il sale (che ancora oggi, in Francia, si usa cospargere sul melone)[2].

In questo quadro rientra anche la straordinaria attenzione del cuoco «galenico» per le salse, che,

opportunamente affiancate alle carni e ai pesci, hanno precisamente lo scopo di temperare le vivande rendendole, al contempo, digeribili e gustose. Anche gustose: perché un altro principio essenziale di quella cucina e di quella dietetica è che i cibi, per essere bene assimilati dall'organismo, debbono risvegliare i succhi e suscitare piacere. La salsa *agliata*, scrive Platina, si usa con le carni dure e grasse «per renderle più digeribili e per stimolare l'appetito»[3]. Che il desiderio costituisca il segno sensibile di un bisogno, e che il piacere di soddisfarlo rappresenti il principale viatico alla salute del corpo, è un'idea condivisa fino a sfiorare l'ovvietà. Dopo aver riportato i discordanti pareri di vari autori sul modo di temperare la natura frigida del popone, Platina opta per quella che ritiene più istintiva: «Quanto a me, *consento con la natura*, la quale, dopo che si è mangiato il popone, è *incline a desiderare il vino*, e di quello buono, perché è quasi un antidoto alla crudezza e alla frigidità del popone»[4].

«Ciò che è più piacevole al gusto va meglio per la digestione», ribadisce Maino de' Maineri, medico milanese autore di un trattato di dietetica (XIV secolo) che per molti versi assomiglia a un ricettario di cucina, per la quantità di suggerimenti pratici circa la cottura dei cibi, i modi di preparazione, gli accostamenti[5]. Non per nulla, un intero capitolo del *Regimen* di Maino, dedicato alle salse, venne diffuso anche come testo a sé stante, con il titolo *De saporibus*[6]. Viceversa, non è difficile scoprire i segni della precettistica medica nei libri di ricette: medico e cuoco sono le due facce di una medesima cultura. Il trecentesco *Liber de coquina* dà la ricetta dell'agliata (mandorle pestate, aglio e zenzero stemperati in brodo «macilento») precisando che è ideale per le carni (*pro carnibus*) ma si può anche servire con i pesci duri da digerire (*cum piscibus dure digestionis*)[7]. Le indicazioni si moltiplicano (ma, soprattutto, diventano esplicite) in opere «riflessive» come quella di Platina. La fava è fredda e tende all'umido, dunque è pericolosa allo stomaco; ma «sembra sia meno dannosa se cosparsa di spezie»[8]. Il fagiolo è caldo e umido; la sua nocività può essere temperata «spargendovi sopra origano, pepe e senape» e bevendoci dietro del vino schietto[9].

Sono regole ampiamente condivise, perché la dietetica parla lo stesso linguaggio della cucina, un linguaggio compatibile – anzi, totalmente sovrapponibile a quello dei sensi: caldo e freddo, secco e umido non sono categorie astratte ma teorizzazioni dell'esperienza sensibile. Perciò quel linguaggio attraversa l'intero corpo sociale, apparenta – a diversi gradi di consapevolezza – trattati eruditi e usi contadini, riflessioni scientifiche e pratiche quotidiane. Non solo i lettori di Maino o di Platina, ma gli avventori d'osteria *sanno* che le pere – o le pesche, o le ciliegie: secondo le stagioni – si accompagnano preferibilmente col formaggio. I pranzi alla carta consumati all'Albergo della Stella a Prato fra il 1395 e il 1398 terminano spesso e volentieri con delle pere cotte e del formaggio (o, seguendo le stagioni, con «cacio e ciliegie» a maggio, «formaggio e pesche» a settembre)[10]. Attestazione preziosa, perché riguarda persone d'ogni condizione e vivande *alla carta*, cioè da loro richieste. Non c'è alcuna differenza fra la cultura di costoro e quella di Filippo Maria Visconti signore di Milano, che, testimone il biografo Pier Candido Decembrio, amava chiudere il pasto con «delle pere o delle mele del paradiso cotte nel formaggio»[11]. E nel *Morgante* di Pulci, chiede Margutte all'oste: «Dimmi, aresti tue da darci del formaggio o delle frutte?». Corre l'oste, e «di cacio e frutte raguna una massa»[12]. Anche la voracità segue le regole della dietetica.

2. «Quali cose si debbano mangiare per prime»

Scelto il tipo di cottura e determinati gli abbinamenti, il terzo atto strategico della salute a tavola non compete più al cuoco ma allo scalco, al maestro di casa: organizzare le vivande, nel pranzo, secondo una successione che ne favorisca l'assorbimento, la digestione.

Indicazioni sulle vivande servite ai pasti si trovano già in documenti del XII secolo, anche dove meno ce li aspetteremmo: per esempio, una sentenza processuale del 1191 stabilisce, nero su bianco, il menù del pranzo che i monaci milanesi di Sant'Ambrogio sono tenuti ad allestire ogni anno per la festa di San Satiro in onore dei vicini canonici, secondo una consuetudine che qualcuno intendeva mettere in discussione. L'elenco dei piatti (nove, suddivisi in tre portate) si concentra solo sulle carni, protagoniste incontrastate del pranzo: alla prima portata carni fredde (pollo e maiale) e *gambas de vino* (forse carne marinata); alla seconda polli ripieni, una *turtella de lavezolo* (forse un pasticcio di carne al forno) e carne vaccina con la salsa *piperata*; alla terza polli arrosto, lombate *cum panicio* (avvolte in una crosta di pane?) e *porcelli pleni*. Su tutto il resto (pane, vino, eventuali antipasti, contorni o dessert) si sorvola. L'ordine peraltro era da ritenersi indicativo: uno dei testimoni, pur ribadendo che quello era il menù tradizionalmente previsto, affermò che «i porcelli ripieni talora si servivano alla prima portata, talora alla terza; la carne di maiale fredda, viceversa»[13].

Più completa, nella sua semplicità, e più chiaramente leggibile dal punto di vista dietetico, la lista di vivande contenuta in un contratto agrario del 1266, stipulato ad Asti da tale *dominus Pancia* (un nome, un augurio) con alcuni affittuari da cui esige, ogni anno, due pranzi per sé e per un compagno che vorrà portare con sé. Dovranno essere serviti: «per cominciare un limone ciascuno, poi due libbre di carne porcina fresca per ciascun commensale, accompagnata da un piatto di ceci bianchi a persona; indi un cappone arrosto per ciascun uomo, e le salse appropriate per i suddetti cibi. Poi sei castagne e un frutto del paradiso per ciascuna persona. Pane bianco, quanto potranno mangiarne; vino buono, puro e chiaro, quanto potranno berne. Il tutto servito sopra una tovaglia bianca e pulita»[14].

Potrebbe stupire il limone d'apertura, ma è del tutto coerente con la dietetica medievale, che assegna all'*entrée* la funzione di «aprire» le vie dello stomaco stimolando i succhi gastrici con componenti acide. I frutti acerbi di stagione servivano appunto a questo scopo (perseguito anche con le insalate all'olio e aceto, a proposito delle quali si svilupperà un vero e proprio dibattito, come vedremo subito). Seguono due portate di carne: senza commentarne le dimensioni (due libbre, cioè oltre mezzo chilo di carne porcina, e un intero cappone a testa) ci limiteremo a supporre che la prima vivanda sia in salsa, stufata; della seconda ci vien detto che è arrosto. È questa la successione più consueta sia in Italia che in Francia[15]. La salsa di accompagnamento all'arrosto è, come abbiamo visto, poco meno che indispensabile. Saltando gli intermezzi o i raddoppi, e le dolcezze che nei conviti più importanti moltiplicavano le vivande e le portate, il semplice pranzo di campagna del nostro Pancia termina – così come era cominciato – con dei frutti, però diversi: di quelli adatti a «chiudere», a sigillare lo stomaco con la loro consistenza farinosa. Il pomo del paradiso era anche nella mensa del Visconti. L'uso delle castagne a fine pasto ci è confermato da Bonvesin da la Riva: i marroni lombardi, scrive, «si fanno cuocere verdi sul fuoco e si mangiano dopo gli altri cibi al posto dei datteri», che, evidentemente, apparivano solo sulle mense più ricche. In alternativa, scrive sempre Bonvesin, i cittadini amano concludere il pasto con delle noci[16].

Altro menù «semplice» – sono i più interessanti da considerare, sebbene i più rari, perché attraverso di essi possiamo renderci meglio conto della struttura di base del pasto – è in una novella di Giovanni Sercambi (XIV-XV secolo) dove una contadina del contado lucchese improvvisa, per due ospiti affamati, un piatto di lasagne «ben incaciate» e una grande frittata, non senza – in apertura – una *salegiata* di erbe di campo («raponzori salbastrella primifiori e ruchetta») raccolte dai due e condite con olio e aceto[17]. Con una *insalatella* – raperonzoli, caccialepre, pimpinella, mentuccia, *crispigniuol* – inizia anche il banchetto di Pierbaldo e dei suoi uomini al ritorno dalla caccia, nel *Saporetto* di Simone Prudenzani. Seguono farro al pepe nero, con lepri, caprioli e cinghiali (in salsa?); «di puoi venne la vitella», cappone, lingue in crosta, e «venne puoi l'arosto», con arance, schiene di porco, piccioni e fegatelli; una torta di uccelletti conclude le numerose portate di carne, fino ai confetti finali[18]. Un altro «menù» del medesimo *Saporetto* inizia con tortelli, biancomangiare, «zuppa alla francese», lasagne e ravioli; «puoi cie venne 'l lesso»: polli, carni bollite e stufate; indi arrosti di selvaggina: tordi, piccioni, starne; infine torte e pasticci, pere cotte, uva passa, mele, confetti speziati[19].

«Quali cose si debbano mangiare per prime» è un problema cui Platina dedica un apposito capitolo del suo trattato, e numerose osservazioni all'interno dei singoli capitoli e paragrafi. «Nello scegliere i cibi si deve osservare un certo ordine, poiché all'inizio del pranzo si possono mangiare senza timore e con più gusto quelle cose che mettono in movimento lo stomaco e che danno un nutrimento leggero e misurato», per esempio alcune qualità di mele e di pere, le lattughe «e tutto ciò che si può prendere di crudo e di cotto da condirsi con olio e aceto»[20]. Per quanto riguarda i frutti, il consiglio è di aprire il pasto con le qualità dolci e profumate, di terminarlo con quelli aspri e astringenti: si tratti di mele, pere, melagrane, more, questa è la regola da seguire[21]; il melone e le pesche andranno accompagnate da buon vino «per impedire che imputridiscano» nello stomaco[22]; anche per gli agrumi bisognerà selezionare i più dolci (e pensiamo ai limoni di *dominus Pancia*: il Platina ci assicura che «stimolano l'appetito» ma parla anche di arance e di cedri); nel caso siano troppo aspri, si possono dolcificare con dello zucchero[23].

Cominciare con insalate, olio e aceto è l'altra possibilità; la scelta sarà confermata nel secolo successivo da Costanzo Felici, dopo lunghe argomentazioni erudite, sostenute da citazioni di Celso e Galeno, i più celebri medici romani della tarda antichità. Peraltro, Felici deplora il cattivo costume di quanti, «troppo avidi al magnare», ritengono che la capacità dell'insalata di «aguzzare et incitare appetito» sia sprecata all'inizio del pasto, quando l'appetito non manca, e la usano invece «indifferentemente [...] inanti e dopo pasto» per solleticare di continuo la loro golosità[24]. Il dibattito sull'insalata continuerà nei secoli successivi, parallelamente alle indicazioni «tecniche» su come condirla[25]. Nel 1636, Paolo Zacchia nel suo *Vitto quaresimale* scrive che poiché le insalate «non ad altro fine si usano, che per risvegliare l'appetito dello stomaco», devono essere prese in quantità moderata e una sola volta: «il mangiar l'insalate due volte in un pasto, cioè nel principio e nel mezzo, o nel principio e nel fine [...] non può essere se non dannoso assai»[26]. Evidentemente dovevano essere pratiche abituali, se a distanza di un secolo si continuava a condannarle.

Il piatto «forte» del pasto sono per definizione le carni, su cui praticamente non si discute: «È ora tempo di parlare di quei piatti che chiamo di seconda portata e che ritengo i più ricchi. Tratterò dunque delle carni, le quali sono l'alimento che nutre di più e in maniera più salutare, e che ha più sostanza»[27]. Così Platina, sulla scia di una valutazione tipicamente medievale. Sotto qualsiasi forma o modo di cottura (arrosto, lesso, umido, fritto) le carni, o in alternativa i pesci, *sono* il pasto.

D'abitudine si servono i lessi prima degli arrosti (*post mangiamentum alessi, succedit arostus*, nel convito regale del *Baldus* di Folengo)[28], ma le regole non sono rigide e le opinioni diverse. Forse, cambiano anche nel tempo. Scappi, nel 1536, servendo un pranzo di gala in Trastevere all'imperatore Carlo V, esibisce un primo servizio di cucina riservato all'*arrosto sottile*, un secondo di *cucina pottaggiera*, un terzo di *alesso*[29]. È vero che si tratta di un pranzo quaresimale, a base di pesce e non di carne; ma è esattamente il contrario di quanto ci aspetteremmo. «Quando l'arrosto si debba mangiare, tra i dotti è questione tuttora controversa», pontifica il professor Ventronio Manduco Ciccelardofilo, aristotelico di stretta osservanza, in un testo burlesco del Settecento veronese: «C'è chi dice che si debba mangiare per primo a pranzo e per ultimo a cena, chi sempre per ultimo e chi sempre per primo. Per la qual cosa in assoluto noi diciamo che l'arrosto lodevolmente e proficuamente si possa mangiare ogni qualvolta sia ben cotto e rosolato»[30].

Di erbaggi e verdure «che siamo soliti mangiare con le pietanze» è testimone Platina, ma il «contorno» inevitabile delle carni (o dei pesci) fu per lungo tempo una salsa, *la* salsa adatta per ogni carne e ogni pesce, individuata secondo criteri gastronomico-dietetici su cui ci siamo già soffermati.

Platina chiama *terza portata* quella che «sigilla lo stomaco a conclusione del pranzo»[31]. Le qualità che si richiedono: capacità astringente; natura preferibilmente calda e secca. Se hai mangiato carne, «a seconda della stagione mangerai mele o pere acerbe» (oppure mele cotogne e melagrane, «senza dire di tutte le cose astringenti, quali fave e pistacchi»). Oppure formaggio stagionato: «si ritiene che giovi a sigillare lo stomaco» (mentre quello fresco si usa per confezionare le più varie vivande). I più raffinati prendono anici e semi di coriandolo canditi con zucchero, «come medicamento della gola e della testa», mentre «chi ha meno pretese si accontenta del finocchio» (il Platina allude presumibilmente al finocchietto selvatico; quello dolce sarà proposto da Bartolomeo Scappi al termine di *ogni* pasto). Infine, «tutti mangiano castagne, che hanno una natura fredda e secca» (e ripensiamo a *dominus Pancia*, e a Bonvesin da la Riva: certe usanze si sono lungamente stratificate nel tempo).

Dopo il pesce, invece, «si mangino mandorle o nocciole o noci, poiché con la loro natura asciutta si ritiene che possano ovviare alla forza fredda e umida dei pesci».

Nel Cinquecento pare che si diffonda una nuova abitudine di servire all'inizio del pasto – *anche* all'inizio del pasto – vivande dolci, zuccherine. Nel già citato banchetto di Scappi per l'imperatore Carlo V (1536) i tre servizi di cucina sono preceduti da un servizio di credenza composto esclusivamente di dolci: biscotti pisani e romaneschi, morselletti di marzapane, mostaccioli napoletani, caliscioni di marzapane alla veneziana, pignoccati freschi, arance con zucchero, focaccine con olio di mandorle, zucchero e latte di pinoli, zeppole alla romanesca «cioè frittelle di ceci rossi, zuccaro, zibibbo, uva passa, et dattoli»[32]. Dopo aver terminato con un secondo servizio di credenza fatto di frutta, dolci, torte, geli, ricotte, confetti canditi, si apre un secondo «giro» di servizi, preceduti stavolta da vivande agre: alici, caviale, pesce carpionato, insalate di vario genere: di borragine, fiori di cedro, capperi, fiori di rosmarino, asparagi, lattughe[33]. Par quasi, all'ennesima potenza, la pratica dell'insalata «a metà pasto» contro cui protestavano – invano – Felici e Zacchia.

Le due tendenze convivono l'una a fianco dell'altra. La scelta dell'agro prevale nei menù semplici, come quelli ricordati da Romoli (che inizia con limoni, uva, melagrane e salumi)[34] o da Frugoli (melone e salumi)[35]. Rossetti, nel 1584, arriva a condannare esplicitamente l'abitudine «italiana» di servire piatti dolci all'inizio del pasto: il modello francese e tedesco – che continua l'uso medievale di cominciare con gusti agri o salati – gli sembra preferibile[36]. Lo schema che egli

propone (piatti freddi, carne, verdura, formaggi, frutta, dolci) prefigura in modo abbastanza preciso l'ordine delle vivande quale verrà imponendosi col tempo, in modo sempre più lineare. Per il momento resta marginale, almeno nei banchetti importanti e anche nella versione «di magro»: come osserva Paolo Zacchia nel *Vitto quaresimale*, «è costume sul primo del mangiare ne' digiuni, prendere alcune cose condite con miele o anche col zucchero»[37]. Il modello salato prevale, forse, soprattutto nel «vitto ordinario» e nella cucina di ogni giorno. Ricorda Montaigne, dopo un soggiorno a Pontremoli: «A tavola mi fu data per prima cosa il cacio, come si fa dalle parti di Milano e nelle contrade intorno a Piacenza. Mi furono date, secondo l'uso di Genova, delle olive senza nocciolo acconcie con olio e aceto»[38].

3. La parca mensa

Non c'è pasto più difficile da documentare e da interpretare, nella storia della gastronomia, che quello consumato con poche cose in silenzio, in solitudine. Anzitutto perché all'uomo che se lo prepara e si ristora vien dedicata una qualche attenzione soltanto di recente; quindi perché la frugalità rinvia a comportamenti diversissimi, spirituali o coatti, nevrotici o economici. A mangiare da soli possono essere dei religiosi, dei prigionieri, dei misantropi o degli avari. Non mancano i testimoni, anche se sconcertanti. Cena nella propria casa il pittore Pontormo che nel 1554 vive a Firenze. Il suo *Diario* comincia in un giorno di quaresima e registra una sera «un'insalata di lattuga e uno pesce d'huovo [frittata]», un'altra «una meza testa di cavretto e la minestra». Beve vino e consuma a ogni pasto una decina d'once di pane; il companatico è tutto di derrate locali e solo due volte inzucchera la sua frittata. Se esce all'osteria ritrova le stesse cose, e, con gli amici, non lesina la carne, soprattutto di festa. Si prepara il cibo da sé, più spesso pane, uova e insalata, ma anche pietanze che domandano tempo: «una torta con la carne di mia mano», «uno cavolo buono cotto di mia mano». È un individuo strambo, parco pur prestando attenzione a quello che mangia, con giudizi netti: mirabili i «crespelli» dell'amico Bronzino, mentre il bue comperatogli da un garzone, Bastiano, «non arebe mangiato e' cani»[39].

Il Pontormo digiuna con una certa frequenza. È una pratica igienica assai diffusa che i religiosi rivendicano bilanciandola con dei pasti a base di acqua naturale, vino con funzione medica e pane. A insegnare i modi di reprimere l'appetito, facendosi eco di una cristianissima tradizione, sono infiniti i libri ma uno solo, *Lo scalco spirituale*, si intitola come un ricettario che regola la fame e la sete per via di levare, condannando i sapori dolci e tutti gli altri «aggradevoli al gusto»[40]. Un capitolo intero è consacrato alla panificazione, bagaglio culturale dell'uomo pio perché quasi tutti gli altri alimenti sono nocivi, soprattutto se sospetti di qualche sapore: noci, nocciole, mandorle, agli, cipolle. Sono esercizi di inappetenza, astinenza, digiuno che riducono il pranzo a qualche boccone recato alla bocca con la mano e ripropongono l'immagine dell'uomo solo davanti al cibo e davanti a Dio. In altra chiave, dietetica e geriatrica, questi precetti vengono ripresi da Alvise Cornaro, il quale consiglia per vivere a lungo un piatto unico, a portata degli stessi poveri ma non dei mendicanti: «pane, panatella e uovo». Niente di più semplice della *panatella*, una pappetta di pan secco e grattato, di brodo con l'aggiunta di un uovo. È la minestrina che il Cornaro stesso pratica (facendola seguire da carne o pollame o pesce)[41].

La didattica gastronomica non prevede che ci si nutra da sé e a maggior ragione che ci si privi di tutto tranne del pane, eppure esiste una letteratura fatta di diari, novelle, versi e relazioni, che attesta tutti i gradi del consumo, a partire da quello zero. C'è chi viaggiando si porta il cibo per non entrare nelle osterie, e chi invece vi si precipita per una scodella di trippa[42]. Il pasto è una variabile meno codificata di quanto non si creda, sfugge alle tipologie rigide. In Firenze, a metà del Cinquecento, il Pontormo mangia molte uova e verdura fresca, quindi carne ovina, porcina e bovina a lesso e arrosto. Ha poche occasioni di gustare un piatto dolce, contrariamente a quello che i ricettari coevi farebbero supporre. La convivialità arricchisce di poco questo regime, con vivande che si direbbe si ripetano da generazioni e siano destinate a riprodursi per secoli. Anche due o tre amici all'osteria rientrano in una tipologia di consumi non codificati ma consuetudinari: «adì sabato sera andammo alla taverna Attaviano e Bronzino e io: cenammo pesci e huova e vino vechio e tocò soldi 17 per uno»[43].

Al contrario del banchetto che analizzeremo, questi esempi di semplice ristoro offrono

apparentemente poco appiglio a un'analisi approfondita dei gusti, sia che i nostri riferimenti culinari derivino da un sostrato antico sia che un filo ininterrotto permetta di ritrovare, partendo dalla tavola attuale, quella passata. In realtà, molti di questi piatti sono espressi in forme linguistiche inattuali, secondo codici di consumo e valori dietetici profondamente datati. Non bisogna perdere di vista l'ambiente in cui vive questo fiorentino che trae prodotti dall'orto, compra l'olio in botte, imbottiglia il proprio vino e limita al minimo gli acquisti sul mercato. È necessario indagare il suo habitus nutritivo, cercando un ordine nelle sue scelte, riesaminando il suo pranzo non certo agiato da un punto di vista tipologico. Nel pranzo è la chiave del rapporto che l'uomo intrattiene con se stesso e gli altri.

Il primo criterio in base al quale organizzare la mensa è economico. Il Pontormo cena il martedì con una testa di capretto, riservando l'altra metà da friggere l'indomani. Ogni acquisto prevede la parte del consumo immediato e differito, la parte del garzone ed eventualmente quella del servo. La destinazione dei tagli di carne e delle specie ittiche a diversi tipi di cottura risponde a un'oculata e gastronomica gestione delle risorse; la profusione più folle, di cui vedremo esempi nelle case principesche, obbedisce allo stesso principio di riunire e ridistribuire tutte le risorse, con un atto politico che fa profittare del cibo i sudditi, dai cortigiani fino ai gradi bassi della servitù. È questo il senso profondo del pasto, riserva individuale e collettiva di oggetti commestibili, prodotti di un'arte fragile ripartiti al fine di assicurare il benessere. Perché esso possa svolgersi in modo degno, le vivande più rare dovranno seguire quelle comuni e la tavola accogliere i piatti secondo un programma che tien conto del costo, dell'appetito e del sapore degli alimenti. Alcuni come il pane sono fatti per nutrire e saziare, altri come l'uovo sono di gusto.

Ma esiste un ordine secondo il quale servire pochi piatti semplici? In che misura questo muta storicamente? La frutta – mele cotte, fichi secchi, uva – viene, anche nelle povere cene del Pontormo, dopo la carne e le uova. L'insalata, se ben condita e detta «di semplice irritamento», precede ogni altro cibo al fine di aprire l'appetito[44]. Sono ragioni medico-dietetiche note e seguite istintivamente da tutti, che vengono recepite anche nei banchetti importanti. La posizione della frutta è un elemento di continuità del pranzo medievale e moderno con quello contemporaneo, quella dell'insalata è il contrario. Si tratta di un alimento crudo e fresco e cosparso di un sale che ritroveremo in tutti gli antipasti. Quando le salacche e i salumi e il sapore pungente dell'aceto cominciano a essere rifiutati dai borghesi e a declinare nella loro funzione di aperitivi, anche l'insalata ne patisce e viene proposta in un connubio con l'arrosto che Artusi e dopo di lui la cucina domestica prescrivono in tutti i mesi dell'anno. Come mai la lattuga, considerata frigida, continua a esercitare, accompagnando gli arrosti, la sua funzione galenica? Il campo degli abbinamenti, la loro persistenza al di là dei modelli terapeutici che li imponevano, rappresenta uno degli aspetti meno indagati della gastronomia contemporanea. Siamo ben lungi dall'aver operato un divorzio con la medicina antica, o meglio l'abbiamo sostituita con un'altra: la cultura delle vitamine, a partire dal 1930, stimola di nuovo la presenza della verdura cruda con funzione di antipasto, e, per ragioni diverse dalla frigidità, restaura un uso antico con motivazioni nuove.

Questi esempi portano a considerare la successione studiata dei piatti come una ricerca incrociata del piacere e della salute. Sarebbe riduttivo attenersi a questi soli principi. Se il Pontormo mangia il pesce di preferenza in compagnia degli amici è perché essi, condividendo il prezzo del pasto, lo rendono più ricco, e con il loro gradimento accrescono il gusto di stare a tavola. Egli annota nel suo diario una lepre, una faraona, una coppia di piccioni, una per volta, come derrate d'intrinseco

pregio in grado di giustificare l'occasione. Una carne basta a festeggiare. Due sono più che una festa. Pesce grosso e fritturina di pesce, ma soprattutto «carne e pesci», «pesce e castrone», «cavreto arrosto e pesce»: combinare le stesse derrate cotte in vari modi, ovvero consumarne due diverse, d'acqua e di terra, di magro e di grasso, chiare e scure, umide e arsicce, questo sì è un pranzo. L'accostamento per contrasto o per analogia, per comparare gli stimoli sensoriali e i valori gustativi, è il primo criterio di ordinamento dell'imbandigione. Come nella retorica, la creazione di un piatto (*inventio*), la sua disposizione sulla tavola (*dispositio*) in alternanza ad altri diversi secondo un criterio di varietà (*variatio*) stimolano l'immaginazione e il buon gusto. Disponendo le vivande sulla tavola e regolando la sequenza dei servizi, riempiendo gli intervalli con musiche e spettacoli, si trasforma il consumo di cibo in una fruizione sensoriale ed estetica. Simmetria dei piatti, volumi armoniosi e colori, ornamenti floreali e figure di zucchero sono un linguaggio in grado di rendere la bocca eloquente non solo se proferisce verbo ma quando inghiotte i bocconi. La tipologia del pasto, e quindi la competenza di uno scalco, obbedisce a questo fine.

4. Imbandigioni e servizi

Nelle corti, nelle case signorili, è lo scalco o meglio sono *gli* scalchi a sovrintendere il convito e il servizio in tavola delle vivande. Da tale carica, e dall'esperienza nel dirigere il personale addetto alla mensa, viene il maggior numero di trattati di cucina cinquecenteschi. Ognuno ha un suo modo personale di insegnare ad allestire un banchetto, secondo il suo rango: può venire dalla schiera dei cuochi o essere stato assunto fra i nobili, come il conte palatino Cristoforo Messisbugo. Sceglie quindi la forma espositiva più utile al proprio prestigio e all'immagine del suo signore: formulare il programma in teoria, fornendo uno schema di vivande e di servizi valido per ogni occasione, oppure ammaestrare con esempi concreti di cene, tracciando una cronistoria dei banchetti offerti a corte. Il primo caso è quello di Scappi, al servizio di papi e quindi tenuto alla modestia e al riserbo, il secondo è quello di Messisbugo che enfatizza attraverso il pranzo il mecenatismo del principe. Seguendo Don Alfonso d'Este, il Rossetti arricchisce gli annali del casato ferrarese facendosi portavoce di una ambasceria gastronomica nella stessa Parigi[45]. È la tavola del signore a essere l'oggetto privilegiato della trattazione: quelle degli ufficiali principali, dei gentiluomini titolati di corte e via via degli ospiti e degli estranei di minore riguardo vengono considerate semplici frazioni della prima.

Per redigere il menù, lo scalco deve far leva sulle due competenze distinte del credenziere e del cuoco. Il primo amministra argenti e teli, piega artisticamente i tovaglioli, serve i piatti freddi, le insalate, i frutti, i biscotti, i canditi e le confetture. È uomo che pratica un'arte sensuale e «si diletta d'odori»[46], profuma di essenze la biancheria, orna di fiori la tavola, si occupa della decorazione. È presente nella sala e sovrintende alle vivande disposte all'inizio e alla fine del banchetto in quelli che vengono variamente chiamati «servizi di credenza», «servizi freddi» e «frutte». Una parte dei piatti del primo servizio viene dalle cucine ma è stata preparata in anticipo: pesci cotti in bianco, pavoni arrosto, entrambi ovviamente freddi. Hanno la funzione di stuzzicare i commensali, lasciando ai cuochi il tempo per ultimare i piatti caldi quando tutti sono seduti. Si comincia mettendo sulla tavola insalate, biscotti, formaggi freschi zuccherati, salumi o pesci carpionati, caviale, aringhe; concludono il pasto tutti insieme: torte, ortaggi cotti, formaggi maturi, frutti, confetti e confetture. L'ordine da seguire negli assaggi è in parte libero, in parte guidato dal gusto e dalla dietetica. L'insalata e il bicchiere di malvasia in cui inzuppare un biscottino – l'una e l'altra sono aperitive – precedono le carni fredde, lonza o fette di salsiccione, secondo l'adagio che vuole prima i cibi teneri e poi quelli duri (*Mollia praemittas, hinc fercula dura sequatur*)[47]. Fra biscotti pisani, «calicioni di marzapane» e mostaccioli, il commensale sceglierà quelli che più gli aggradano. Un servizio offre dunque una selezione di cibi analoghi e una gerarchia di vivande diverse.

La brigata di «sottocuochi», «cuochi di pasta» o pasticceri, sguatteri, opera sotto la direzione di un «sopracuoco» che riceve gli ordini dallo scalco e la materia prima dal preposto agli approvvigionamenti o «spenditore». Al «sopracuoco» incombono i servizi caldi, la pulizia, l'economia e la disciplina nelle cucine. Da esse escono i successivi servizi, da uno a tre, dai sedici ai venti piatti secondo l'occasione, ovviamente riducibili. Possono essere di carne o di pesce e distinguersi per il tipo di cottura (lesso, arrosto e fritto), offrendo al loro interno una distribuzione dei volatili domestici e selvatici, di vitelli e specie ovine, di pesci d'acqua dolce e salata, intervallati con sapori e vivande di complemento, biancomangiari zuccherati, pasticcetti. Anche i tagli della stessa specie costituiscono un secondo elemento di variazione. Alcuni scompaiono solo

con l'Ottocento, gli occhi di bue e di vitello per esempio, di cui Rossetti indica ventidue preparazioni. Le paste, i maccheroni, conditi con cacio e zucchero, così come zuppe e minestre, vengono serviti nel primo o secondo servizio di cucina, con funzione di rinforzo rispetto a carni o pesce. I criteri di selezione dei piatti sono rigidi per quanto riguarda la temperatura, estremamente variabili negli accostamenti. Il commensale ha una mostra di vivande sulla tavola in modo tale da vedere e scegliere a distanza ravvicinata.

A questo quadro programmatico rispondono menù e servizi organizzati secondo gli usi dei vari paesi, spesso imposti – è il caso della Spagna – dalle caste dominanti. Il banchetto «alla alemanna» viene servito in tavole rotonde con uno o più grandi piatti al centro e dei piattini intorno, i primi carichi di pietanze in bella vista, i secondi di rincalzo. Nel tondo maggiore riposano petti di vitello, pavoni e anatre, ovvero teste, piedini, cotiche di porco[48]. Contrariamente al rito italiano, la zuppa inaugura il pasto. Domenico Romoli chiama invece «convito alla Francese» una sequenza rigida con doppi antipasti (di credenza e cucina), lessi, arrosti o fritti, torte e frutta seguita da un «servitio sul tapeto» di stuzzichini e zuccherini da piluccare o sgranocchiare. Per una tavola alla spagnola occorreva disporre tutti i piatti freddi sulla tavola, quindi offrire «una scudella di brodo buono, con fette di pane abbruscato dentro, col suo coperchio, dandone una a ciascuno»[49]. Il pranzo continuava con arrosti e salumi. Esiste infine un servizio alla veneziana in cui i piatti vengono recati in tavola coperti, per essere scoperchiati davanti agli ospiti, trinciati e serviti[50]. La natura degli ospiti, le circostanze storico-politiche o semplicemente l'esigenza di variare potevano suggerire l'uno o l'altro stile d'imbandigione.

L'esigenza di programmare un servizio non viene solo dal numero dei piatti sistemati sulla tavola ma dalla loro funzione cerimoniale. Nell'ipotesi che il signore voglia mangiar ritirato, con al massimo due o tre ospiti, si studia un menù idoneo. Fatte le debite proporzioni, è la cena del Pontormo su scala di corte, con due servizi (uno di cucina e uno di credenza) rispettosi dei vincoli dietetici e rituali, del principio di varietà (un fritto, un lesso, un arrosto), della tipologia dei piatti (antipasto, minestra, carni e contorno). Ce la documenta Cesare Evitascandalo (1609) in questi termini:

> Fichi
> Animelle fritte
> Vitella a rosto (o a lesso)
> Potaggio di vitella
> Salsiccione in fette
> Cavoli cappucci.

E per la credenza tre o quattro cose a fine pasto:

> Cacio Parmegiano
> Pere ghiacciole
> Mandole
> Finocchio
> Torta (se vorrà)[51].

Nella realizzazione delle cene, il tema gastronomico aveva grande rilievo. Questo non è solo espresso dalla regola del magro e delle sue declinazioni (il primo magro delle Ceneri e il penultimo del Venerdì santo), ma dalla scelta di una derrata imbandita in tutte le maniere possibili. Cita il Rossetti pranzi di solo luccio (in 36 modi) o di anguille (31 piatti diversi), ostriche, storione[52]. Si tratta di esibizioni virtuosistiche avvalorate da ricettari ricchi, che permettevano di giudicare l'abilità nel selezionare derrate di ogni età e taglia, nel trasformarle con la cottura, e nel presentarle

diverse le une dalle altre. Le anguille «in bianco», «in brodetto», «in gielo», «in cavoli», per non citare che i primi quattro piatti caldi, offrivano colori, volumi, consistenza assolutamente distinti. *Miglioramenti* (capitoni), anguille, *buratelli* (murenidi giovani), interi, in rocchi, in pasticci, freschi e di conserva (salati, affumicati), permettevano di giocare sul sapore e la densità nutritiva. La cena a tema è una sfida che il cuoco lancia o raccoglie, e permette di comprendere il piacere procurato dalla *variatio* dei piatti e delle formule culinarie. Un'arte dei sapori dalle regole complesse, dagli effetti sorprendenti, subentra a una codificazione prevedibile delle pietanze. Per un pranzo quaresimale nel mese di marzo, Bartolomeo Scappi gioca solo sullo storione, proponendolo in «due servitii di Credenza, et due di Cucina, servito à cinque piatti»: in tutto, 17 vivande diverse[53].

Alla retorica verbale e sensoriale delle vivande ne corrisponde una gestuale. Chi serve e chi consuma sono attori di diverso grado, in una recitazione con bei discorsi, scene e attrezzi: anche le mani e la grazia con cui afferrano il cibo, o lo porgono alla bocca, entrano nello spettacolo. Fra gli addetti ha un ruolo particolare il *trinciante* che esplica una funzione di spicco sino al Seicento, via via riassorbita da altri servitori, e infine, nell'Ottocento, dallo stesso padrone di una casa borghese. È colui che taglia, dal pane alla frutta, alle carni, al pesce, il cibo dei commensali, salandolo all'occorrenza. Con un rituale messo a punto nelle corti italiane, trincia il volatile arrostito con un coltello, sollevandolo in aria con una forchetta, quindi distribuisce le parti deposte in un tondo. Il commensale riceve il pezzo e lo porta alla bocca. Con quale strumento? Sia con le mani che con la forchetta, il cui uso, noto da tempo, si va diffondendo negli anni in cui Cervio pubblica il suo trattato sull'arte di trinciare (1581)[54]. Il compito del trinciante è anzitutto ripartire il cibo, e lo fa con il *pottaggio* di carne (in umido) «dividendo quello poco a poco sopra li tondi, ponendo per ciascun tondo uno poco del suo intingolo»[55]; ma la sua è una funzione distributiva solo in prima istanza perché egli, tagliandolo, scompone il tutto per ricomporre una porzione. Il suo gesto, che sostituisce quello del commensale, recupera la forma del cibo nella sua distruzione.

Il palcoscenico gastronomico non si limita a ospitare questi spettacoli. L'arredo della tavola presuppone architetture, emblemi e figurazioni antropo e zoomorfe di zucchero o di burro, paesaggi montuosi e vulcani di pasta, fiori naturali e artificiali ovunque. È spesso questa la memoria più durevole del banchetto. Nelle feste preparate dai veneziani per accogliere Enrico III, reduce dalla Polonia, sono i lavori di zucchero a essere menzionati, tacendo il menù del pranzo. Intere flotte armate, bandiere sgargianti, cavalli, leoni, tigri e una folla di personaggi venuti a riverire il sovrano, teste zuccherine «di Pontifici, de Re, di Cardinali, de Dogi»[56], sino al numero di 200, occupano le due tavole. È l'ulteriore evoluzione oggettuale del cibo, offerto come dono-ricordo ai presenti. Non è solo il potere politico del principe su tutti i beni della terra a essere rappresentato a tavola con lo zucchero, la pasta e il marzapane, ma il suo dominio simbolico sullo spazio terrestre e sulla storia, sui miti e su tutte le creature.

5. La scelta del vino

Acqua e vini hanno nei libri degli scalchi un rilievo particolare. I vini possono essere evocati di sfuggita oppure meritare un approfondimento, soprattutto da un punto di vista dietetico, ma non figurano, nei menù, abbinati ai servizi. Eppure è lo scalco stesso che dispone l'ordine delle bevande e lo trasmette al bottigliere e ai suoi ministri, i coppieri. Quali sono le competenze e i requisiti di un buon bottigliere? Anzitutto gli «è necessario di haver gusto, sapore & odore» accompagnando tale sensibilità con un viso «allegro e rubicondo»[57]. È incaricato di preparare l'acqua, aromatizzata, zuccherata, fresca, di scegliere i vini per la mensa e di serbarli alla temperatura idonea. Durante il banchetto, occupa un angolo della sala ove fan mostra «i suoi bicchieretti, & caraffine polite e altri vasi di cristallo e di argento», un angolo da cui tiene lontani gli estranei. Travasa il liquido prima di riversarlo al coppiere e procede agli assaggi, ovvero, in termini cinque-seicenteschi, «non darà mai il bere pe'l padrone senza far prima la credenza del vino, dell'acqua»[58]. È una cerimonia, non priva di implicazioni e sottintesi («li principi la sogliono fare […] per il sospetto che hanno del veleno»)[59], che riguarda tutti i cibi solidi e liquidi, senza distinzione. Nel caso specifico, risponde anche al proposito di accertare la qualità dello stesso, peraltro periodicamente verificata dal *Canevaro* che nelle cantine dà «un saggio a tutti li barili ad uno ad uno»[60]. Il vino passa quindi da un «vaso di vetro» a una coppa, ma non è necessariamente pronto per il servizio, perché il bottigliere può aggiungervi acqua in diversa misura per renderlo dissetante oppure per temperarne la forza. Comunicatone il nome perché venga ripetuto all'orecchio del commensale, licenzia il coppiere.

Fatto salvo il gusto personale del padrone, esistono abbinamenti che il Romoli così codifica: «Il primo, essendovi meloni o insalata sarà vin Greco, o Salerno bianco, l'invernata malvagia, moscatello o vernacia in su gli antipasti, e allessi, vini bianchi e piccolini, in su gli arrosti, vini rossi e mordenti, nei frutti Ippocrasso, Magnaguerra o Salerno rosso e dolce»[61]. Volendo limitarsi ad assaggi libreschi, il Bacci ci fornisce l'identità di tutti, dal Salerno («ricco di profumo, dal colore limpidissimo, tra il sostanzioso e leggiero di costituzione, che lascia sulla lingua un sapore vinoso piuttosto che dolce») al Mangiaguerra («Il vino quando si spreme da queste uve è nerissimo [...] nei suoi vari tipi si riscontra una ampiezza di gradazioni ed è più o meno grasso a seconda che sono più o meno grassi i terreni e le uve»)[62]. Alcuni di essi erano già stati descritti da Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III Farnese, in una famosa memoria: ben sei vini di Greco con relativa localizzazione, tre varietà di Malvasia importata dalla Schiavonia e da Candia, e il Moscatello («di colore dorato […] ma amabile») di più province[63]. Domenico Romoli interpreta il ruolo dello scalco e si limita a indicare una tipologia che il bottigliere approfondisce selezionando ogni singolo vino nella cantina.

Come un recente contributo di Allen Grieco ha insegnato, l'analisi degli abbinamenti non può prescindere da considerazioni dietetiche[64]. Ma si osservi che la logica galenica (fondamentalmente, una logica per contrari) opera su principi diametralmente opposti all'uso odierno, che tende ad abbinare cibi e vini in termini di affinità (il delicato col delicato, il forte col forte) piuttosto che di opposizione. «Il vino deve essere più forte con il pesce che con la carne», scrive Maino de' Maineri, il medico milanese del Trecento di cui abbiamo già fatto cenno. Perciò il pranzo di Romoli inizia con i bianchi amabili o moderatamente dolci per il melone e l'insalata, due alimenti freddi, prosegue con altri dolci (malvasia) e caldi (moscatello) per i lessi, continua con vini «piccoli» e freddi destinati a compensare la natura degli arrosti, per finire con dei rossi decisamente dolci e potenti se non

addirittura con l'Ippocrasso, mistura di vino, miele, aromi. Questi ultimi, che accompagnano i frutti, erano considerati dal Lancerio «lussuriosi». I colori sono prima dorati, poi più chiari, quindi rossi e infine scuri. Il regno di Napoli ne fornisce la maggior parte: Greco, Mangiaguerra e Salerno. Non sarà superfluo ricordare che è con il beneplacito del papa Paolo III che *La singolar dottrina* viene stampata.

Citando fonti come queste, non si intende suggerire che la scelta di un vino per ogni servizio, con attenzione all'abbinamento, caratterizzi il solo banchetto curiale. Nell'accogliere un ospite inatteso, «il padre di famiglia», un signore che vive ritirato in una villa fra Novara e Vercelli, sceglie un «vin bianco assai generoso» con meloni per antipasto, mentre serve un «chiaretto molto delicato» con la cacciagione, capriolo arrosto e cinghiale in «brodo lardiero», e due paia di piccioni, metà lessi metà arrostiti. Mentre meloni e carni sono delle sue terre, i vini possono venire da altrove. Il suo ospite, Torquato Tasso, lo ascolta con piacere divagare non solo sui vini d'Omero, ma su quelli che dal Levante arrivano a Venezia, sui bianchi del Reno e il Greco di Napoli[65].

L'abbinamento si estende alla preparazione dei piatti e delle bevande. Di vino è intrisa tutta la cucina e gli fanno concorrenza la sapa, l'agresto e l'aceto, altri sottoprodotti dell'uva. Bartolomeo Scappi raccomanda acqua e vino per lessare prosciutti, salsiccioni di maiale, lingue di bue. Le salse in particolare lo prescrivono: ben sedici delle trentadue citate nel secondo libro dell'*Opera*, quattro con Malvasia, due con vino Greco. Il suo uso è molteplice, per diluire, stemperare, bagnare, ammorbidire, aromatizzare, dar corpo e colore, esigendo una conoscenza analitica anche da parte del cuoco: «Il greco di Somma, e il greco d'Ischia, similmente il chiarello e il romanesco chiaro, sono i migliori vini de li altri per far il gelo, così anco per impastar le paste, per friggere in giorno di magro. Il magnaguerra, la lagrima, & il vin Franzese sono assai buoni per far salza reale»[66]. La sua funzione di liquore ammorbidente che profuma non si esaurisce nelle cucine; agli inizi del pranzo, agli ospiti viene proposto di inzuppare i biscotti pisani nei bicchieri di Malvasia, e i biscottini romaneschi nel Trebbiano[67].

Al di là del pasto, il vino è presente in ogni momento della giornata, al risveglio e nelle fatiche del viaggio, servendo alla sete, all'igiene, alla cura dei mali. Per spirito di economia e per aver una bibita fresca, l'*acquaticcio* o acquetta, ottenuta bagnando le vinacce, fornisce un ottimo succedaneo rinfrescante, disponibile bianco, rosso, cotto o insaporito, sino all'estate che segue la vendemmia, adatto per il suo prezzo anche alla servitù[68]. Saper misurare e servire fresca l'acqua è un'arte che ogni bottigliere esercita con perizia, anche se il vero segreto del suo mestiere non sta nei dosaggi, nelle misture o nell'assaggio, ma nella conoscenza approfondita dei gusti del suo signore. Solo seguendo un amante dei vini come Paolo III si può misurare l'impegno quotidiano di Sante Lancerio che gli serve Malvasia ora per inzuppare biscotti, ora «per nutrimento del corpo», ora per dei gargarismi[69].

Malgrado queste attestazioni, la presenza del vino nei libri di cucina cinque-seicenteschi appare implicita, figurando nelle ricette come uno di quegli ingredienti che evaporano alla cottura, e tacita, in particolare nelle liste dei banchetti, e mal suffraga la constatazione che l'uva e i suoi prodotti siano fra le principali basi per costruire i sapori. L'effetto della bottiglieria principesca e curiale resta tuttavia vistoso se comparato ai consumi dei semplici cittadini come il Pontormo, che acquista i barili e li fa venire da Radda in Chianti e da Calenzano, che dista 15 chilometri da Firenze. Due tipi di vino convivono per secoli nello stesso contesto cittadino: quello quotidiano, attinto alla zona viticola più vicina, e quello importato da lontano, con nomi di paesi sconosciuti che il commercio

offre ai ricchi. Tale binomio resta operante in tutta la tradizione gastronomica sino e oltre l'unità d'Italia.

Se la menzione dei vini appare nei menù stampati su cartoncino e si manifesta in modo costante nella seconda metà dell'Ottocento, con il preciso significato di segnalare un abbinamento con uno, due o tre piatti, questo costume resta confinato nelle case aristocratiche e nelle famiglie regnanti. La scelta delle bottiglie varia per ragioni di gusto, di moda e di mercato, con una tendenza a imporre prodotti nazionali. Nella corte sabauda, prima dell'unità, le ostriche sono accompagnate da vermouth o da vini secchi e amari, Xerès, Madera o Marsala; i filetti di bue dai Bordeaux e le frutta da vini dolci e fini, Frontignan e Tokai. Su quaranta vini e spiriti abbinati dal Vialardi, fra i pochi ad affrontare il problema, solo sette sono italiani[70]. Nella corte d'Italia si comincia con le ostriche e un Capri bianco, segue un Gattinara o un Barolo con le *entrées* di carne, conclude il Moscato: la viticultura nazionale vi è ben rappresentata. Tracce della dietetica antica sopravvivono nell'indicazione dei vini caldi e liquorosi per le ostriche, e dolci per i frutti. La novità nella cultura enologica moderna è la presenza dello champagne *brut* o dello spumante – al posto dei bianchi piccoli – con gli arrosti. Alcuni di questi accostamenti trovano eco, al principio del secolo, in una ristorazione alberghiera che valorizza le proprie bottiglie alla stessa stregua dei cibi, offrendo una cantina, un *sommelier* e una lista da consultare dopo il menù. Alberghi e ristoranti sono gli eredi delle piccole corti.

I ricettari continuano a ignorare un comparto alimentare che sfugge alla responsabilità del cuoco. Gli autori apprezzati, Giovanni Nelli e Pellegrino Artusi, pur insegnando due cucine diverse, l'una francese, l'altro toscana, esprimono una medesima indifferenza alle bevande. Chi affronta il problema, come il dottor Agnetti nella *Cucina nazionale*, non lo fa pensando alla tavola («dopo l'antipasto si mesce il vino bianco secco, e al dessert, spumante dolce. Per tutto il resto, libertà completa, purché il vino sia assolutamente buono»)[71], ma alla gestione della cantina e all'invecchiamento. Le botti, le malattie del vino, l'imbottigliamento e persino il turacciolo occupano più spazio che il servizio e soprattutto la selezione delle bottiglie. Dei gastronomi italiani, se ne occupano di preferenza coloro che trattano dell'ospitalità, come il Rajberti (1850), che distingue il vino da tavola da quello eccezionale, quest'ultimo un Bordeaux, «principe dei vini seri» e lo champagne «principe dei vini buffi»[72]. In un clima di riscoperta delle risorse autoctone, i vini dei maggiori Stati della penisola vengono rivalutati con particolare attenzione (da parte di un monzese) alla Lombardia, al Piemonte, alla Toscana, al Napoletano e alla Sicilia. È una rivendicazione tipicamente borghese, in ordine di importanza: del proprio territorio, della futura patria e del mercato internazionale. A far le spese sono i vini liquorosi stranieri (Alicante, Madera, Malaga, Cipro) a favore di quelli dolci, moscati e passiti, che continuano a essere abbinati all'ultimo servizio di gelateria e pasticceria. Si mantiene inalterata, malgrado il suo costo, la fortuna dello champagne. Eppure, andando a curiosare fra scaffali francesi e italiani, manca nella media borghesia di una città ricca come Milano una cultura consolidata capace di esprimersi con scelte sicure. Il vino di Rajberti resta molto simile a quello consumato dal Pontormo, essenzialmente da pasto o da tavola; le bottiglie, invece, si degustano nelle occasioni, alla fine del pranzo quando vanno manifestandosi i sintomi della sazietà e di una generale euforia. Non c'è dunque nel 1850 abbinamento, semmai consumo uniforme sotto il profilo della qualità, a fronte di un commercio fiorente di vini fini, esclusivamente urbano, per una clientela ristretta.

6. La «riduzione» borghese

Terminologia, computo e ordine delle pietanze variano da un ricettario all'altro, non la struttura del pranzo che vede la tavola simultaneamente coperta di piatti e piattelli più volte e in numero proporzionale agli invitati. Questo costume perdura ininterrotto, nelle dimore ecclesiastiche e principesche, sino al Latini (1692) che opera in una corte ibero-partenopea. Con l'influenza francese, subentra al grande servizio un'articolazione più complessa e tipologica. La minuta di una cena del mese di maggio è suddivisa da Vincenzo Corrado (1778) in due imbandigioni: la prima comprende 4 *zuppe*, 4 *terine*, 8 *hors d'oeuvre*, 8 *entrées rotonde* e 8 *piccole* e 4 *relever* (il *relevé* subentra alle *entrées* come piatto di rinforzo); la seconda allinea 4 *rifreddi*, 4 *arrosti*, *8 entremets quadrati*, 8 *nelle schifette* (navicelle) e 8 *rotondi*. La somma di 68 vivande mostra che il cambiamento di stile non comporta una sensibile riduzione dei piatti ma un nuovo equilibrio tra freddo e caldo – si comincia con quest'ultimo – e l'introduzione di alcune clausole destinate a diventare regole: zuppa al primo posto e (crema al) caffè all'ultimo. Particolarmente importanti i piattini saporiti e creativi, gli *entremets* o tramessi, ben 16 di pesce e 8 dolci[73]. L'equilibrio fra appetito, scelta libera e scelta obbligata si modifica a favore di una sequenza scandita in modo sempre più rigido. Nel servizio *alla francese* vi sono le premesse di quello *alla russa*.

Intorno alla metà dell'Ottocento, nelle tavole eleganti, si manifesta il passaggio a un tipo di pranzo in cui tutti i piatti vengono presentati a ogni singolo ospite in una successione prestabilita, modalità tuttora vigente. Nel nuovo sistema il commensale si trova di fronte a una scelta coatta, con la facoltà, ristretta dalle regole di buona creanza, di rifiutare eventualmente un *tramesso* o un contorno. Mentre nella tavola rinascimentale poteva chiedere di gustare uno dei piatti disposti sul tavolo, attingere direttamente a quello più vicino e rinunciare a uno caldo servito espressamente, nell'Ottocento l'anfitrione decide per sé e per gli altri. Al ristorante avviene il contrario, o meglio, l'ordinazione avendo preceduto il consumo, ogni cliente è anfitrione di se stesso. Nel nuovo servizio, detto *alla russa*, perde peso l'offerta simultanea e ostentatoria di vivande, viene messa in evidenza la progressione, l'ordine gerarchico. Si mangia di meno? È opinione diffusa. «Da molto tempo – afferma Alberto Cougnet – i nostri stomachi si sono ribellati alle abitudini pantagrueliche degli antichi»[74]. Si mangia soprattutto in modo diverso: il servizio, il tempo di consumo, lo spazio assegnato al commensale sono scanditi in unità rappresentate dalla singola portata. Questo non vieta le mode: il posto delle insalate, per i francesi insieme all'arrosto, per gli italiani prima di esso; il servizio di un sorbetto gelato a metà pranzo, imperativo nel primo Ottocento, considerato inelegante verso la fine del secolo; l'offerta dei formaggi caldi al posto di quelli «naturali». Non mancano merende e buffet di ballo in cui è di nuovo concessa una temperata anarchia: il *consumato doppio* in tazza vi è d'obbligo mentre a discrezione sono «i sanduicci assortiti, gli sfogliatini all'acciuga e i panini alla russa» (farciti di insalata russa)[75].

Nei ricettari che non prendono a modello esclusivo il banchetto di corte, ha rilievo il pranzo della domenica. La riduzione borghese delle vivande vi appare evidente e segna un progressivo adeguamento del cibo servito a quello effettivamente gustato o consumato. Non è tanto il tramonto dell'aristocrazia a falcidiare il banchetto quanto il diverso ruolo del piatto sulla tavola, un bilancio sistematico del necessario e del superfluo e una crescente intolleranza nei confronti delle cerimonie. Ogni classe sociale rivendica il primato delle proprie regole e cresce il disagio a cenare fuori campo in posizione ufficiale o ufficiosa, subordinata o di riguardo. Lo stuolo dei domestici non media più il

rapporto fra il principe e il popolo, e persino il servizio fatto dal padrone di casa suona come una violenza: dover riprendere dello stesso cibo per pura cortesia, rivendicare con lo sguardo mesto una più congrua porzione, esitare a respingere una derrata che incomoda sono alcune delle schiavitù che i nuovi gastronomi stigmatizzano.

Si è forse sopravvalutato il passaggio dal servizio *alla francese* a quello *alla russa*, portata dopo portata. Esso riguarda infatti l'amministrazione cerimoniale del cibo, da parte di quella aristocrazia e di quella finanza che erano le eredi del principe. Fuori dalle specifiche occasioni e dall'etichetta di corte, anche per i più fortunati valeva il principio del pasto congruo e largo, senza sperperi. Già Ippolito Cavalcanti, uomo che non nascondeva il proprio titolo ducale, suggerisce nel 1847 minute ben diverse da quelle di Corrado: «1, Zuppa di gamberi. 2, Calamaretti in bignè (Hors-d'oeuvre). 3 Storione all'Italiana (Entrée). 4, Antremé di cannolicchi. 5, Arrosto di spinole. 6, Pasticcetti farsiti di angine [molluschi] al rum»[76]. Dessert e frutta non sono compresi. Le otto portate della sua cena napoletana per la vigilia di Natale possono considerarsi un'offerta ragguardevole che si mantiene stabilmente sino all'Artusi e oltre, nelle case borghesi, nobili e nella ristorazione.

Fra la tavola festiva e quella ordinaria i rapporti sono stretti. La ripartizione delle derrate sui diversi giorni della settimana e il riuso dei cibi non consumati, arte dell'avanzo che permette di rimasticare i ricordi di una cena nel corso di quella successiva, raccordano i pasti così come le voci degli acquisti sono coordinate da un unico bilancio. *Quid novi? Nihil novi*, se si ricorda la mezza testa di capretto il martedì e l'altra mezza il mercoledì, annotate dal Pontormo. La borghesia ricodifica un costume antico, lo adegua al mercato urbano, gli infonde i propri valori nazionali, liberali, politici. Mentre la ricetta detta il modo per fare dell'economia un'arte, dal menù e dall'organizzazione del pranzo viene un insegnamento sociale che tende a riunire funzione nutritiva e rappresentativa. Certo ricevere richiede stile, ma significa anche imporre il proprio stile. Donde il fatto che il borghese mangia quieto a casa propria, e meno tranquillo in presenza d'altri. Carente o eccessiva, la porzione offerta all'ospite stenta sempre a trovare la sua misura. Ma qual è la misura? Fisiologia e igiene ristudiano la curva del ventre proiettandone i bisogni sul corpo sociale, adeguando il gusto al bisogno e al guadagno. Il pranzo di quattro portate non si addice solo allo stomaco debole ma alla vita sedentaria, non solo alla borsa oculata ma a una rendita che assomiglia a un vitalizio. La borghesia urbana programma ogni aspetto della mensa con dei valori propri, liberandola dall'eredità costituita dai privilegi e dai miti che segnano profondamente la storia della gastronomia: la cena cristiana, il triclinio romano, la festa rinascimentale, la follia parigina.

Le superstizioni, di cui è piena la storia del gusto, non sono certo svanite, e vengono accolte con rassegnazione. Tra Francia e Italia, tutta una pubblicistica aneddotica non fa che evocare il famoso problema del numero degli invitati, opinabile fin che si vuole, eccetto quando corrisponde a tredici. Perché dodici o quattordici sì e tredici no? Il Rajberti adduce la sua casistica, conta e riconta i rischi e i morti[77]. Non lo sfiora il ricordo dell'ultima cena in cui il tredicesimo personaggio è o la vittima sacrificale o il Giuda. La sua è una tavola laica, senza *benedicite* al momento di sedersi e senza *Deo gratias* alla fine, in cui si parla degli eccessi e dei decessi ma per scherzo, fingendo di non crederci. Il distacco con cui i borghesi commentano i cerimoniali deriva dalla loro autonomia, la stessa che li rende intolleranti del pranzo aristocratico e delle sue livree, dei vini dalle etichette menzognere (e soprattutto dal prezzo esoso), degli abiti di gala e dei prodotti esotici che ricordano come nell'eccesso e nella dismisura vengano falsificati i valori. «Aristocratico» come «popolare» sono valori negativi se attribuiti al pranzo, il primo perché evoca una schiavitù delle forme, il secondo in

quanto corrisponde a una finta libertà in cui «si mangia e si mangia» e si perde il gusto molto prima di staccarsi dal tavolo.

A un modello gastronomico unico, curiale o principesco, ne sono subentrati molteplici e minori. Ogni borghese detta legge alla propria tavola, adattandola al suo censo, al suo lavoro, alla propria famiglia; dipende sempre meno da una servitù qualificata e in misura crescente dalla gestione propria o della moglie. Conferisce ai piatti della città o dello Stato in cui vive un valore particolare, pur riconoscendo, da lombardo, piemontese o padano nella minestra, nel manzo bollito e nel vino quotidiano la comune aspirazione di tutti i possidenti. Ficca l'igiene in cima al gusto, fa della cucina una scienza, cioè mette tutta la sua cultura a disposizione del proprio ventre. Crea un tipo di pasto che legittima la cucina povera ingentilendola e castiga quella francese piegandola al gusto provinciale e italiano.

7. La morte dell'antipasto e la resurrezione del formaggio

Il dibattito sulla cucina popolare, borghese e aristocratica incide sulle strutture del pasto modificandole profondamente. Molti piatti si spostano da un servizio al successivo, ad altri viene assegnato un nuovo ruolo. Dalla seconda metà dell'Ottocento l'ordine delle minute viene turbato lasciando i dubbi irrisolti. Il posto della minestra e quello del formaggio, il ruolo dell'*entremets* o tramesso, l'inserimento del ponce prima degli arrosti sono altrettanti problemi che il borghese eredita dalle tavole raffinate. Li deve risolvere inserendoli in uno schema che, in gergo da trattoria, si riassume nella formula: primo, secondo e terzo. Esiste una differenza tuttavia fra le perplessità che suscita il *ponce gelato alla romana*, una rarità servita prima degli arrosti, e la difficile definizione del *tramesso* servito ora fra il bollito e l'umido, ora fra umido e arrosto, di raccordo o di sostegno e di varia natura come gli gnocchi di semolino, i soufflés, gli sformati, lo stesso zampone o la salama da sugo di Ferrara. L'insalata cruda, che apriva il pranzo, finisce ora per accompagnare gli arrosti. Altra cosa è il formaggio. Deve avere un servizio proprio? Oppure va con la frutta dopo il dolce? C forse non deve precedere entrambi? Non sono scelte di poco conto. Finire con il formaggio vuol dire sturare vini seri, vecchi, che non si addicono certo alla frutta. La riduzione borghese delle vivande lascia nell'incertezza le fasi finali del pranzo che le signore, a differenza dei mariti, interpretano a tutto favore del dolce e degli zuccherini. E infine c'è il caffè: va preso bollente, ma a tavola o in salotto?

Fra tante questioni di forma, quella dell'antipasto è sostanziale. È il solo servizio che ricordi, per la molteplicità delle vivande offerte, la tavola aristocratica, e la sua evoluzione nel pranzo borghese continua a essere legata al risveglio dell'appetito e all'assetto dietetico del menù. La sua fortuna nelle feste piccolo-borghesi, nelle trattorie e nei ristoranti, e il suo declino nella tavola fine lo rendono ancora più enigmatico, tanto più che si rinnova nei suoi contenuti senza cambiare mai totalmente. Come mai un modo di combinare gli alimenti tanto libero cade in disgrazia in una civiltà della tavola sempre meno cerimoniosa?

Da un punto di vista storico, lo si considera a torto un *hors d'oeuvre*. Il termine *antipasto* appare nel Cinquecento e Domenico Romoli lo usa nel senso moderno di primo servizio; *hors d'oeuvre* invece è impiegato nel 1691 a Parigi da Massialot, un plurale per indicare dei piatti, fondi di carciofo o piedini di porco, di rincalzo al primo o al secondo servizio, sorta di *entremets* che potevano anche seguire gli arrosti. Etimologicamente, come illustra il Panzini, se l'*opera* era il pranzo *fuori d'opera* si collocavano le preparazioni accessorie, marginali. *Il cuoco piemontese* del 1766 lo intende in questo senso, citando come *hors d'oeuvre* due minestre di sostegno, ma ne limita la presenza al solo primo servizio. È nel secolo seguente che antipasto e *hors d'oeuvre* diventano sinonimi.

Romoli ne evidenziava la funzione aperitiva con formaggi freschi e insalate, con capperi e frittelline che pungevano l'appetito senza saziare. Era un servizio freddo all'origine e assai vario, non privo di una sua progressione, terminando (e mai iniziando) con carni o pesci. Con la riforma francese, la zuppa, diluente, rinfrescante, prende la testa del banchetto e gli *hors d'oeuvre*, pasticcetti, verdure farcite, fritturine, tutti ridotti a bocconi, la seguono, in alternanza alle terrine di lepre, ai fegatelli. È il momento per piluccare, divertirsi ora portando alla bocca un bignè ora infilzando una zucchettina, senza pensar troppo all'appetito che è già sveglio anche se si trastulla. Quanto dura questa anarchia creativa? È difficile precisarlo perché, nella stessa cucina aristocratica, gli *hors d'oeuvre* assumono una fisionomia sempre meno capricciosa. Alla corte sabauda prima

dell'unità troviamo, con il burro in riccioli, salumi e meloni, sardine e tonno all'olio, ravanelli e olive, funghi all'aceto e ovviamente caviale[78]. La trasformazione da servizio di cucina freddo a gran piatto di conserve si è consumata; resta la finalità di stuzzicare l'appetito mediante i sapori semplici dei conservanti, aceto, olio e sale, e le verdure crude o conce. In questa accezione l'antipasto, che preceda o segua la minestra, resta cibo da bottega, e dai più avvertiti viene ammannito come il riempitivo da usare nelle fasi morte del pranzo. Prenderlo alla lettera, servendo «il solito salame di tutti i colori e di tutte le spezie», facendolo magari seguire da altri salami cotti, significa stroncare gli appetiti. Di qui a considerare l'antipasto tutto di maiale, come il popolo lo ama, un costume volgare, il passo è breve[79].

Rajberti è formale: il salame non è cucina. Artusi, dopo aver optato per l'uso toscano di posporli alla minestra, preferisce ai *piatti d'antipasto* il termine *principii* e suggerisce dei crostini, cioè delle tartine. Fra di esse inserisce anche i sandwich di prosciutto cotto grasso o di lingua. Buoni dopo la minestra o in accompagnamento a una tazza di tè, hanno una funzione più occlusiva che aperitiva, e non ricompaiono nei menù, dove, invece, i crostini di caviale e di tartufi servono a mettere in buona luce l'anfitrione con prodotti costosi in piccolissima quantità. Questi giudizi, questi sotterfugi rivelano che il problema di adescare il commensale, tener sveglio il suo appetito senza stancarlo, e senza ricadere in una sequenza plebea di bocconi salati, aciduli e freddi, è ampiamente condiviso senza trovar soluzione. L'antipasto popolare italiano furoreggia negli anni Trenta eppure l'élite del gusto, *chefs*, gastronomi e cuoche lo ripudiano. Il ristorante di lusso di scuola francese preferisce sostituirlo con un servizio di ostriche, caviale, *foie gras*, o con stuzzichini caldi, crocchette, bignè, croste e fonduta. E le padrone di casa? Non volendo sobbarcarsi una pasticceria salata difficile e inutile, vi rinunciano. Un ricettario milanese, *Il Quattrova illustrato*, titola uno dei primi capitoli: *Dettato contro gli antipasti in favor delle minestre*. «L'idea di mettersi con appetito a tavola di fronte a quell'allettante e velenosa miscellanea di piatti freddi – che si chiama antipasto – è una cosa assolutamente barbara sotto tutti i punti di vista». «Saporoso e piccante» rovina il palato, rendendo sciapo il seguito; indigesto e trafficato risulta pesante, indigeribile[80]. Di rincalzo, Ada Boni, modello delle signore romane perbene, ribadisce: «Il pranzo può venire iniziato con un antipasto, per quanto molto si sia discusso sulla sua opportunità. Infatti gli antipasti essendo per lo più composti di cibi piccanti alterano momentaneamente la sensibilità del palato»[81]. Il tentativo, sull'onda della cultura vitaminica, di rilanciare verdure crude e insalate all'inizio avrà un successo limitato ai suoi effetti dimagranti. Nel 1950, il paradosso di un servizio eccessivo e inutile si ripropone, in termini condizionati da dieci anni di privazioni: «Molti sono i buongustai contrari agli antipasti che, così appetitosi e vari come sono, pregiudicano spesso il successo delle altre pietanze, dato che per assaggiarli tutti si finisce col non aver più appetito»[82].

La decadenza dell'antipasto freddo segna la fine di un cerimoniale che comincia con servizi di vivande diverse simultaneamente disposte sulla tavola, e quella di una dietetica che pone il corpo a fondamento dell'ordine delle imbandigioni, risvegliandone e stimolandone con gli alimenti l'appetito. Il popolo resta erede della cultura del salame e del sottaceto, delle alici all'olio e dei peperoni, con molto pane, che traduce una sua conquista tardiva, non contestata. Gli fa eco il grande albergo, per ragioni di economia. Nel processo di semplificazione del pranzo, quella dell'antipasto è una vicenda anomala: le avanguardie gastronomiche lo abbandonano per recuperare altri servizi, fra cui quello dei formaggi che *Il Quattrova* colloca in «quel momento di sosta che precede le molli voluttà dei dolci e che segue il soddisfatto benessere dell'appetito placato»[83]. I formaggi sono

prodotti grassi e salati di bottega che richiedono lo stesso pane e vino dei salumi, e, dissociandosi dalla frutta, si incuneano sempre più profondamente fra le carni e il dessert.

La loro storia è curiosa. Erano, come abbiamo visto, un cibo da villani, centellinato da medici e cuochi[84], abbinato con la frutta se vecchio, condito con zucchero se fresco. Per secoli vengono considerati, nelle cucine, ingredienti più che prodotti di diretto consumo da esporre tali e quali sulla tavola, o meglio vi arrivava il parmigiano in fettucce e i marzolini spaccati, in mezzo ai frutti, secondo criteri compositivi da natura morta. Gli elogi che il formaggio raccoglie nel primo Cinquecento vengono da letterati amanti del paradosso e da signori che ben conoscevano la ricchezza dei pascoli e delle mandrie, come Ercole Bentivoglio bolognese e Giulio Landi conte piacentino[85]. Quando l'antipasto di salumi comincia la sua decadenza, il formaggio viene recuperato dalla tavola fine, con la cauzione della gastronomia francese, in un posto a sé stante. Questo può situarsi all'inizio: nel secondo Ottocento, è uso nelle mense signorili servire, calde, al principio, provole in carrozza, gallette col gorgonzola, e chizze reggiane riformulate con nomi francesi[86]. Ma sempre più è dopo gli arrosti.

Il servizio moderno dei formaggi nasce con il risveglio di un interesse per i prodotti artigianali, locali, e per quelli industriali storicamente affermati, con una crescente attenzione ai vini. *Il Quattrova illustrato*, tra i primi libri di ricette a lanciare la moda, propone non solo parmigiano e gorgonzola ma anche la mozzarella. Sono le signore, le padrone di casa che liberano il formaggio dall'ostracismo, ingentilendone il servizio, proteggendone con una campana di vetro gli effluvi. In questa prima fase, la forma o il taglio sono raramente esposti in tavola, la crosta continua ad apparire molto sconveniente e il prodotto viene condito (mozzarella con fettine di tartufo), imburrato (gorgonzola), per non dir cotto. Si tratta di una presentazione che prefigura l'esistenza di un'area autonoma di sapori caseari, disgiunta dall'idea di ripugnanza, di lordume. L'accettazione della crosta naturale segnerà il grande passo, da un interesse non scevro da diffidenza a un amore sincero. Con il superamento dell'odore talora pungente talora fetido, cade anche il tabù delle muffe, delle occhiature, delle gradazioni di giallo, delle macchie dai colori strani, considerati come il blu poco commestibili, e il servizio di almeno due formaggi, uno piccante, l'altro dolce e cremoso, si impone[87]. Negli ultimi cinquant'anni la fine del pasto viene rimodellata, inserendo questo prodotto antico, misconosciuto. Nella ristorazione esso prende addirittura il posto della frutta fresca, prima dei dolci.

8. Il piatto unico

Morte dell'antipasto, resurrezione del formaggio: l'articolazione del pranzo contemporaneo appare sempre meno vincolata alla progressione dei servizi o delle portate, e più libera nella scelta, consentendo di limitarsi a un primo e a un dolce, ovvero al piatto di pesce e al formaggio. Questa autonomia che il gusto si arroga rispetto al cerimoniale, soprattutto al ristorante, porta, nelle case, a preferire la riunione di diversi piatti in uno, in particolare in quelle occasioni, di conviviale amicalità o di solitaria degustazione, in cui la scelta del cibo e la semplificazione del servizio vanno di pari passo.

Di un solo piatto per cena ovvero di piatto unico si parla agli albori della civiltà gastronomica italiana e oggigiorno in due accezioni diverse: nel primo caso è una scelta libera o forzosa, imposta dall'ambiente, dalle circostanze o dalla disponibilità; nel secondo corrisponde a una programmazione di tutto il pasto in una sola portata. In Francia e in Italia, i dizionari registrano quest'ultimo senso nei primi anni Ottanta, per indicare una vivanda sostanziosa e facile da preparare, ovvero il contrario, molto ricca e apprezzata in una cena fra amici. Per la sua stessa natura, il ricettario non lo recepisce nemmeno nei tempi di razionamento, benché in Germania, durante la seconda guerra mondiale, ne sia stato imposto l'uso patriottico, una volta al mese, nei ristoranti e nelle case, nella forma di un *eintopf* o di una zuppa di piselli e speck (*erbsensuppe mit speck*). Il piatto unico ha tuttavia attestazioni anteriori non solo nei paesi tedeschi: associazioni filantropiche e caritatevoli e autorità pubbliche si sono sempre studiate di immaginare un cibo nutriente, assunto in un'unica scodella, atto a sostentare l'individuo. Le minestre calde di Rumford, di pane, orzo e legumi[88], appartengono a questo medesimo ambito di pianificazione dietetica, economica e sociale. Le polente contadine dell'Italia settentrionale dimostrano invece come un sistema nutritivo di sussistenza sia fondato su una base calorica che integra qualsiasi condimento. Il piatto unico riceve dunque la sua prima formulazione in tutte quelle collettività chiuse o aperte, coatte o libere in cui viene imposto un regime che deve garantire il minimo vitale a un minimo costo.

Riunendo ingredienti diversi, con tempi di cottura propri, e condimenti, il piatto unico non fa che condensare il pasto in un'unica porzione, laddove con gli stessi prodotti, nelle medesime quantità è possibile immaginare più vivande. Nella minestra può essere contenuta una dose di pasta o riso, un contorno di verdure lesse, un pezzettino di carne e dei grassi. Il primo ricettario italiano a trattare l'argomento è quello di Savina Roggero, *Piatto unico all'italiana* (1977). Quali sono, secondo l'autrice, i suoi vantaggi? Riunire il primo e il secondo, programmare qualsiasi invito all'insegna di una gastronomia modulare che aumenta le dosi in funzione dei commensali, e risparmiare un servizio[89]. Di particolare rilievo il fatto che prevalgono le formule tradizionali, regionali (baccalà con polenta, *panissa*) e che la scelta delle ricette viene estesa a piatti esotici, europei (*quiche lorraine*, *goulash* con gnocchetti) ed extraeuropei (dal *nasi goreng* indonesiano al *chili con carne*). Piatto unico è dunque una formula che veicola un patrimonio italiano, facendolo evolvere verso un modello di incroci e di scambi gustativi, di prestiti da altri paesi, di proposte ad altri paesi. La formula, trovando accoglienza vivace nella pubblicistica, desta l'interesse dei nutrizionisti alla ricerca di cibi componibili ed equilibrati. Esempi tipici di vivande «capaci di fornire da soli l'apporto nutritivo del consueto primo e secondo» sono «la pasta con fagioli; lo spezzatino con le patate, le pastasciutte con condimenti di carni e formaggi; i minestroni con formaggio grattugiato; la pizza ecc.»[90]. Riconosciamo in questi non tanto gli esiti della dieta mediterranea, come vorrebbero i

curatori della guida *Mangiare meglio per vivere meglio*, quanto alcuni degli alimenti cotti che meglio rappresentano oggi, all'estero, la cucina italiana, eccettuato forse lo spezzatino con le patate. I ricettari ovviamente non li ignorano, ma non li valutano sotto questo profilo, mentre l'industria alimentare e la ristorazione ne hanno intuito il potenziale successo.

Il piatto unico non è nato oggi, come si diceva. Tra i testi che più hanno affascinato i letterati cinquecenteschi vi è il *Moretum* pseudo-virgiliano, ripetutamente tradotto in lingua italiana, un poema che racconta la preparazione, da parte di un contadino, di una schiacciata e del suo condimento d'erbe pestate nel mortaio, con olio e cacio. Il *Moretum* dà rilievo a un costume alimentare fondato sull'autarchia, su prodotti vegetali e sul primato del sapore. È dalle erbe pestate che viene il profumo; dall'olio e cacio derivano la sapidità e la morbidezza[91]. Sarebbe facile – e ci asterremo dal sottoscriverlo – proporre una continuità di questa schiacciata in una pizza, o della salsa in un pesto alla genovese, eppure l'esistenza di un modello di pranzo riconducibile a una sola portata rappresenta una delle chiavi per interpretare quell'elenco di piatti italiani, in testa al quale figurano quelli più conosciuti nel mondo. È una rivincita della cucina popolare? O invece è la prova di una continuità dei modelli di sussistenza?

Né l'una né l'altra perché il pranzo, la cena, la colazione con una sola portata, sempre uguale o diversa, costituiscono, nella tavola agiata, un'invenzione recente. Sono debitori della produzione e della distribuzione che consolidano l'immagine del cibo e la diffondono. L'agronomia e l'industria alimentare rendono disponibile la pasta secca e i fagioli surgelati tutto l'anno, oppure la farina, il pomodoro e le alici per la pizza: senza di esse i cicli stagionali e produttivi orienterebbero congiunturalmente i consumi, rendendone precaria la continuità. Il primo requisito del piatto unico è il suo costo contenuto e la sua onnipresenza nel mercato, nella memoria, nella comunicazione verbale, scritta, visiva. Il pane è stato per secoli il pasto completo per eccellenza sino a quando non è diventato il supporto o il contenitore del condimento, senza perdere un'identità associata al suo diminutivo linguistico. Un secondo requisito è che questo piatto non appartiene necessariamente alla storia dell'individuo o del suo ambiente, ma li trascende rivolgendosi a una comunità allargata: può avere una origine geo-gastronomica precisa ma è riproducibile ovunque. Per questo la pizza ha una forte identità là dove non esistono né radici né ricordi, dove dovrebbe secondo ogni logica apparire solo un impronunciabile «esotismo».

L'altra faccia della portata unica è la versatilità gastronomica. Minestrone, pizza e pasta tollerano gli ingredienti più diversi. La pasta era addolcita con zucchero nel Cinquecento, la pizza condita con funghi, «chiodetti», nell'Ottocento, e il minestrone di una celebre marca di surgelati porta sino a 14 varietà di verdure. Più che unico questo piatto è tipologico, offre una serie di varianti cromatiche e gustative che non impediscono di identificarlo e di ripeterne il consumo a distanza di tempo, in qualsiasi luogo. Diversamente da altri, l'hamburger per esempio, gode di un pregiudizio nutrizionale favorevole. Ognuno dei menzionati piatti ha ricevuto in tempi recenti una valutazione dietetica positiva non tanto perché sperimentato su patologie ed effettivamente terapeutico, quanto per la sua duttilità a essere manipolato dai discorsi gastronomici e scientifici: gli zuccheri lenti della semola, le vitamine e i sali minerali delle verdure, i cereali integrali, gli ingredienti «mediterranei» della pizza fungono da promotori, prescindendo dai metabolismi individuali e soprattutto dalle quantità assunte.

Un panino imbottito, un hamburger possono corrispondere a un pasto ma non sono un piatto. L'ultimo residuo di ritualità contenuto in una porzione di spaghetti o di minestrone sta nel fatto che

domandano un tavolo, una fondina, delle posate. Quanto alla *pizza*, ha uno statuto polivalente, richiede coltello e forchetta oppure le mani nude, viene consumata per strada, sul lavoro, in un bar, a casa o in un locale apposito. Rappresenta l'ultima frontiera della ritualità, quella del piatto-menù con le sue varianti, da quelle tipiche alle creative, alle etniche o nazionali. Come molte vivande di frontiera, ha una sua versione povera e una lussuosa, e un'altra ancora, la *quattro stagioni*, con una rilevante carica simbolica, quella del calendario solare e gastronomico. Un tondo di pasta di pane può ricevere letteralmente di tutto, a distanza di migliaia di chilometri dalla sua terra d'origine, cambiando appena il proprio nome in *new pizza* e ricoprendosi di: ananasso delle Hawaii e bacon canadese, *chili con carne*, fagiano affumicato o i tre caviali (nero, rosso e dorato)[92]. Un cerchio, riformulabile all'infinito, in cui s'iscrive l'ordine delle imbandigioni.

V. Comunicare la cucina: i ricettari

1. Il libro

La parola ricetta deriva dal latino *recepta* e indicava prioritariamente l'ordinazione scritta indirizzata dal medico al paziente e al preparatore di farmaci. Verso la metà del Quattrocento è attestata in volgare nella novella di *Ser Meoccio ghiottone* di Gentile Sermini, con il significato attuale: vi si parla di un libro che «tutto di ricette di cuochi era pieno, contando di tutte le vivande e ghiottonerie che fare si potessero, in che modo cuocerle si dovessero e con che savori, e a che stagioni»[1]. Da allora il termine entra nell'uso, con quello di ricettario, anche se alcune precisazioni sono utili per intenderli propriamente. È infatti un genere di letteratura didattica che presenta una continuità particolare, e alcune estensioni d'uso sulle quali è bene intendersi.

La nozione di *libro* permette di distinguere la singola prescrizione sciolta da quella che è una raccolta parzialmente o complessivamente consacrata al modo di preparare gli alimenti. Generica, ha il pregio di contemperare, con la qualificazione *di cucina*, *di menù*, *di casa* ecc., una tipologia ampia. *Liber de coquina*, *Libro per cuoco*, *Libro della cocina* sono i titoli di alcuni dei primi manoscritti italiani a noi giunti, databili tra la fine del XIII e gli inizi del XV secolo. Malgrado la brevità delle sue formule, che possono limitarsi all'indicazione dei soli ingredienti e di una sola delle fasi della preparazione o della cottura, il *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino (XV secolo) è un ricettario a pieno titolo. Stampato sotto il nome di *Epulario* e con attribuzione a Giovanni de' Rosselli nel 1516, conoscerà 15 ristampe cinquecentesche, almeno 11 nel Seicento, e sarà ritenuto privo di interesse solo dopo il 1682, data dell'ultima edizione veneziana[2]. Non abbiamo migliore esempio della durata di un genere didattico prima e dopo l'invenzione della stampa. I termini *libro* o *opera* appaiono particolarmente idonei a render conto dei fatti specifici di cucina e, seguiti da una parafrasi riferita a vivande e banchetti, diventeranno usuali nei frontespizi cinquecenteschi: basti citare Messisbugo e Scappi. Tali volumi, proprio perché nati da competenze professionali e destinati ad aspetti peculiari del servizio di corte, non presentano alcun carattere miscellaneo. Andranno differenziandosi nel corso della storia dell'editoria, sia al loro interno, in sezioni o capitoli di cucina propriamente detta, di pasticceria, di conserve, di distilleria, sia frazionandosi in diversi volumi atti a soddisfare interessi professionali particolari.

L'aspetto manoscritto o tipografico non permette di distinguere tipologicamente i libri né autorizza a priori a trarre conclusioni sulla loro data o sulla destinazione. L'uso di redigere le ricette e di raccoglierle perdura sino ai giorni nostri, anzi la crescente alfabetizzazione delle donne nell'Ottocento è un fattore di indubbio incremento della compilazione di diari e agende così come l'avvento dei periodici femminili stimolerà il ritaglio, la catalogazione e l'incollaggio su quaderni. Annotare ricette, riunirle, non è pratica alternativa alla stampa ma semmai concorrenziale, con la conseguenza di costringere gli editori a riservare pagine bianche nei libri di casa per osservazioni e ricette personali. Nel 1950, *Il cucchiaio d'argento* prevede alla fine di ogni capitolo uno «Spazio riservato per le ricette personali», in carta da scrivere filigranata, interfoliata al testo.

Se i primi libri di cucina, a noi pervenuti in forma di codici, sono del XIV secolo, l'uso più

ampio del termine ricettario si protrarrà per secoli, sia nel citato campo della farmacopea, sia nella redazione di opere destinate alla buona conduzione della casa, con consigli di igiene o di economia. Il carattere miscellaneo e pluridisciplinare non rinvia comunque a una concezione necessariamente antica del genere. Il compilatore infatti può essere un medico, un maggiordomo o il padrone stesso, interessati a una nozione ampia della nutrizione, all'economia delle conserve e delle scorte, ai prodotti dell'igiene come i saponi. Concertare saperi diversi fa parte del buon governo della casa e, laddove essa comporta una numerosa servitù e una articolazione di competenze, il libro manoscritto registra i consigli in forma prescrittiva. Questa tradizione si mantiene fino alla stampa di manuali d'economia domestica che danno un assetto aggiornato e razionale alla conduzione complessiva della famiglia borghese, con una collaboratrice salariata. Nel 1935, il *Nuovo ricettario domestico* di Lidia Morelli offre 5.390 formule per la vita di ogni giorno, in cui la pulizia dei denti e il gas illuminante sono istruiti in apposite voci assieme alle marmellate, ed è persino insegnata la raccolta e la catalogazione delle ricette stesse.

La redazione di quaderni di casa, la compilazione di brogliacci sono giustificate anche dal fatto che il libro a stampa, con o senza incisioni, costa caro e appartiene a un'élite. I trattati di scalcheria del Cinquecento, gli atlanti destinati ai trincianti, i manuali dei cuochi rispondono a criteri di qualità editoriale che caratteri, margini, incisioni e tavole fuori testo sottolineano. Il libro di mestiere e di cerimonie doveva essere pratico per chi officiava e quindi durevole, maneggevole, oltre che degno per eleganza del dedicatario. Nella biblioteca principesca il primo posto dello scaffale riservato alla memoria del banchetto non lo tenevano le ricette e le liste di cibarie ma le immagini sul suo allestimento scenografico, superbamente incise, fra le quali citiamo, nella città di Bologna, i *Disegni del convito fatto dall'Illustrissimo Signor Senatore Francesco Ratta all'Illustrissimo publico Eccelsi Signori Anziani, & altra Nobiltà. Terminando il suo gonfalonierato Li 28 febraro 1693*[3]. Le ricorrenze più solenni di una famiglia regale – in particolare i Borboni di Napoli nel Settecento – erano consegnate in relazioni illustrate con tavole superbe. Alle colazioni e ai banchetti della corte, ai dettagli della spesa, seguivano gli spettacoli fra cui le grandi «macchine» di Cuccagna, allestimenti con ogni ben di Dio, fontane di vino, alberi di prosciutti e stuoli di polli, aperti al saccheggio di una famelica plebe partenopea, sotto lo sguardo divertito dei suoi nobili signori[4].

Con metodi di stampa che consentono la riproduzione di un numero maggiore di immagini, a partire dall'Ottocento, il ricettario professionale presenta anche quella documentazione iconografica che è tanto preziosa a maestri di casa e pasticceri. Sono le immagini a discriminare l'alta dalla bassa cucina. Le 64 tavole della *Cucina classica* di Urbain Dubois e Emile Bernard, ristampata nel 1877 in traduzione, a spese d'una «società di cuochi milanesi», consegnano i modelli utili, più aggiornati, a una manodopera italiana che lavorava a contatto e in competizione con i francesi. L'incisione e quindi il colore e la tricromia, nel Novecento, rappresentano, oltre che un privilegio costoso, i veicoli di una migliore esecuzione del piatto ed entrano da quella data nella documentazione degli *chefs*.

Altra cosa sono i volumi rivolti alla cerchia domestica della padrona e delle serve. Con un destinatario borghese, e una servitù urbana e alfabetizzata, femminile e maschile, con un pubblico più modesto e più numeroso, il libro di ricette, verso la fine del Settecento, si trasforma in un fascicolo distribuito a minor prezzo e conosce una divulgazione sotto forma sia di almanacchi che di periodici. Nella *Cuoca cremonese* del 1794, al calendario seguono i prodotti di stagione, i menù e i capitoli consacrati a carni, pesci, ortaggi e pasticceria, le tariffe delle monete e gli orari delle poste[5]. Il primo

esempio di distribuzione in forma di dispense da raccogliere e rilegare è rappresentato invece dalla *Oniatologia ovvero discorso de' cibi con ricette e regole per ben cucinare all'uso moderno* , edita trimestralmente in fascicoli di ottanta pagine dal 1785 al 1786 e, dopo una pausa, nel 1794 quando l'opera viene completata. La prima parte del titolo poteva risultare oscura, non il suo commento e soprattutto molti suoi piatti d'area toscana. L'*Oniatologia* è ristampata in volume sempre a Firenze fra il 1804 e il 1806, quando è nato a Parigi *L'almanach des gourmands* (1803), un «calendario annuale» destinato a essere capostipite della stampa periodica. L'affermarsi di una pubblicistica e di un'editoria specializzate favorirà verso la metà del secolo l'esistenza di nuovi libri alla portata di un grande pubblico.

Legando le sue sorti a un commercio librario con prezzi modesti e alte tirature, il libro di cucina diventerà un prodotto capace di influire non solo sulla cultura delle massaie, ma sul mercato stesso e sull'andamento dei consumi. Passando dal singolo volume, spesso col nome del solo stampatore, a una collana, finisce per essere assimilato al periodico. I fascicoletti della Biblioteca Casalinga Sonzogno all'insegna del numero cento, *100 conserve per la famiglia*, *100 ricette di cucina vegetariana* o *di cucina per i bambini*, che, nel corso di trent'anni a cavallo della prima guerra mondiale, sono andati costando da 20 a 60 centesimi, anticipano la tendenza del ricettario a divenire promemoria, materiale effimero per un consiglio occasionale. Con un titolo accattivante, dalle trenta alle cento pagine, questi testi fungevano da piccole dispense. Durante il Ventennio tale prodotto editoriale è sempre più di frequente distribuito gratuitamente, sponsorizzato dalle industrie nazionali (Cirio, Arrigoni), dagli uffici della propaganda fascista, e dà origine alla moltiplicazione di opuscoli, stampati e volantini pubblicitari. Il carattere miscellaneo, una raccolta di formule una sola delle quali è talora destinata a essere selezionata e letta, fa del libro di cucina un prodotto singolare e multiforme, capace di assorbire i linguaggi dell'incisione, del disegno e della fotografia, duttile a qualsiasi rilegatura (dalla graffetta al filo, alla colla, alla spirale) e persino sciolto, in schede e in busta. Gratuito o costosissimo, da leggere o da donare, diventa nel XX secolo un genere editoriale a sé stante.

2. Titolo, frontespizio, ritratto

L'esame del frontespizio di un libro favorisce il primo approccio al contenuto. Titolare il volume in funzione della materia trattata (*Liber de coquina*) o dell'operatore (*Libro per cuoco*) è il primo criterio classificatorio di cui è attestata una rapida evoluzione. Già Maestro Martino parla di *arte coquinaria*, e il termine arte ha una ininterrotta fortuna in italiano, francese, inglese. Esso implica una valorizzazione del cibo e un riconoscimento alla perizia dell'operatore. Ritroviamo quindi frontespizi in cui figura o la particolare orchestrazione di cibi e ricette in riferimento alla mensa principesca (*Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo Messisbugo, 1549) o la precisa qualifica dell'autore e della corte in cui opera (*Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V*, 1570) o ancora le funzioni dell'addetto al taglio e al servizio di carni e pesci (*Il trinciante di M. Vincenzo Cervio*, 1581). La molteplicità degli incarichi degli «ufficiali» è analizzata dal Romoli che, in quanto scalco chiamato a sovrintendere la mensa del principe, ha sotto di sé uno «spenditore» (economo responsabile delle provviste), un capocuoco o «cuoco segreto», un credenziere che procura frutta e insalate, stoviglie e tovaglie. Con il titolo del suo ricettario, *La singolar dottrina*, attesta ormai la ricerca di formule eleganti e colte, dovute a persone, se non di rango, di garbo. Siccome Domenico Romoli, gentiluomo fiorentino, prima che scalco è stato cuoco, il suo nomignolo *Panunto* è indicato nel frontespizio, del quale è utile un esame complessivo:

La singolare dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panonto, dell'ufficio dello Scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, Banchetti di ogni tempo, e mangiare da apparecchiarsi di dì in dì, per tutto l'anno a Prencipi. Con la dechiaratione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le vivande circa la sanità. Nel fine un breve trattato del reggimento della Sanità. Opera sommariamente utile a tutti.

Sono preannunciate le incombenze dello scalco, del cuoco, dello «spenditore» con il calendario delle derrate, del preposto al servizio del banchetto, e designati i destinatari primi della loro opera, i *Prencipi*. Si prefigura inoltre un'istruzione sulla qualità delle derrate, sui menù di tutto l'anno e sulle regole dietetiche da osservare. È esclusa la credenza così come la cantina (che spetta al «bottigliere»). Passando alla tavola delle materie, si scopre un libro intero, l'ottavo, consacrato ai *sapori*, il successivo alla dietetica con particolare riferimento alla varietà dei cibi e al moto. Farsi carico della salute sino alle sue più fuggevoli determinazioni, i sogni, è compito di una dottrina *singolare* perché varia e complessa, il cui oggetto non è solo il cibo ma il corpo di un signore o di un porporato. La dedica dello stampatore Michele Tramezzino a Francesco Rustica padovano sottolinea questo aspetto dell'opera del Romoli, di cui loda la nobiltà fiorentina e l'esercizio in Roma, presso la corte di un papa.

Alla scelta del titolo possono concorrere motivazioni storico-culturali. Nel chiamare il suo trattato *L'Apicio overo il Maestro de' Conviti*, Giovan Francesco Vasselli rende omaggio, nel 1647, al celebre gastronomo romano, a un apparato magnifico di romana memoria particolarmente gradito ai letterati e agli antiquari. È un nome, quello di Apicio, che avrà fortuna non solo in Italia. Lo ritroviamo, in clima neoclassico, nell'*Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande di Francesco Leonardi romano* (1690), nell'*Apicius redivivus or the cook's oracle*, stampato a Londra nel 1817, e negli *Apician morsels* di Dick Humerlbergius (1834).

Altri fattori possono ispirare i frontespizi. La diversificazione delle funzioni superiori di servizio arricchisce l'insegnamento della cucina, sino a fare dell'organizzazione del pasto una materia a sé, in un certo senso indipendente dall'arte del cuoco. La *Lucerna de corteggiani* del 1634 può illustrare questo punto. Le prime parole del titolo sono oscure, o meglio alludono a uno strumento utile a far luce sulla vita di corte. La lettura *per estenso* fuga i dubbi:

Lucerna de corteggiani, ove in Dialogo si tratta diffusamente delle Corti; così de venti quattro officii nobili, come de la varietà de cib per tutto l'anno; e ciascuna Domenica et altri Banchetti divisa in sei capitoli, opra di Gio. Battista Crisci napoletano. All'Altezza Ser.m del Gran duca di Toscana Ferdinando II.

Come la *singolar dottrina*, questa *lucerna* è uno strumento per rischiarare la casa o la corte, e presenta le ventiquattro principali cariche, fra cui quelle del trinciante e dello scalco il cui compito «è d'ordinare in cucina per tutto l'anno il mangiare del suo Signore». Non figurano che gli «offici nobili», sono esclusi il cuoco o il credenziere, con la conseguenza che la *Lucerna* non raccoglie ricette ma 290 pagine di menù per tutti i giorni dell'anno, e sei programmi per banchetti. È uno dei repertori più ricchi, che rendono meglio, nell'ambito napoletano, la misura e la varietà del pranzo ordinario articolato in tre servizi (freddo, caldo, frutti) e un massimo di diciotto piatti. Il frontespizio è tutt'altro che anonimo, e l'autore vi appare onnipresente.

Abbiamo anche il ritratto inciso di Giovan Battista Crisci, in abito di corte, con lo stemma gentilizio, due lucerne agli angoli superiori, e l'indicazione della sua età: quarantacinque anni. Un ritratto collocato dopo le dediche e prima della trattazione vera e propria è tutt'altro che inconsueto, basti pensare a quelli di Cristoforo Messisbugo (1549) e di Bartolomeo Scappi (1570), mezzobusti di uomini maturi, che permettono di apprezzare la barba fluente, l'acconciatura, la foggia dell'abito. I trincianti si fanno rappresentare in abito cavalleresco, con mantello, guanti e spada come Antonio Frugoli (1631). L'effigie di Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese, nel frontespizio de *L'arte di ben cucinare* (1662) è discreta e ammodo senza sfarzo. Giunto a una posizione tanto eminente da figurare a corte fra gli uomini vicini al principe, e grazie al proprio libro fra i letterati, l'autore esprime più spesso il suo orgoglio con uno stemma gentilizio e abiti eleganti. La vanità ha parte in questo costume. Antonio Latini, di umilissime origini[6], fa incidere il proprio busto all'età di quarantacinque anni e, ringiovanendosi, lo inserisce nell'edizione del 1692 dello *Scalco alla moderna*. Si ravvede e lo sostituisce con un altro, nella stessa edizione, prima di dediche e omaggi a lui destinati in versi. Ha cinquant'anni, una lunga parrucca e regge il proprio libro. Ottenuto il cavalierato sostituisce, nell'edizione del 1694, il precedente con un altro ancora, dove sul petto e sul cuore figurano le agognate insegne.

Quello del ritratto è un costume italiano che ci consente di attribuire un volto al ruolo, sottrae il cuoco all'anonimato delle arti meccaniche e rende omaggio alla personalità. Si fa più raro dopo Antonio Latini, ma non vi rinuncia Antonio Nebbia, sfoggiando oltre alla faccia incartapecorita lo *jabot*, il parrucchino e un paio d'occhiali[7]. Poggia la mano sopra un libro, posato su un tavolo in cui si trovano un calamaio e un foglio manoscritto: è una delle rare immagini che presentano gli strumenti della scrittura accanto ai fornelli. Queste incisioni verranno sostituite nell'Ottocento da immaginette ove lo *chef*, con berretta bianca e schiacciata poi sempre più alta e rigida, appare nel luogo di lavoro; quindi dal suo ritratto litografico e fotografico, tuttora in auge. Laddove l'attività delle cucine passa dall'inerzia alla frenesia, esprimendosi in gesti sempre più veloci e coordinati, il cuoco sorride in costume e in posa, fornendo alla convivialità il suggello di un sereno e placido animatore. L'alternativa a questo ritratto è fornita dall'immagine della brigata nelle cucine, nel momento di maggior calore. Riprendendo un tema iconografico raramente presente nei ricettari antichi (l'eccezione è fornita dall'*Epulario* del 1518), essa presenta cuochi e serve, ovvero capocuochi e sguatteri. Non è l'attore che recita in questo caso, ma la sua stessa opera.

Al culto della personalità, presente nei primi ricettari a stampa e in quelli più vicini a noi, subentra, fra Sette e Ottocento, un lungo periodo di iconoclastia. Si può ravvisare in questo la fine di un'epoca principesca in Italia, ovvero un modo di adeguarsi ai francesi che, a partire dal 1650 sino

alla rivoluzione, non offrono, nei loro libri, ritratti di cuochi. Il passaggio dall'effigie alla semplice qualifica professionale è percettibile anche nei titoli della seconda metà del Settecento che cambiano di natura e ricopiano i nuovi modelli: *Le cuisinier françois* di La Varenne (*Il cuoco francese*, Bologna 1682) e *Le cuisinier royal et bourgeois* di Massialot (*Il cuoco reale e cittadino*, Bologna 1724). Anche nei frontespizi di traduzioni e raccolte originali si fa allusione più sovente al curriculum professionale del cuoco, alla sua terra d'origine, alle sue particolari competenze. L'area geografica in cui si è formato, o in cui esplica la propria attività, diventa un elemento di richiamo: il cuoco è ovviamente francese nel 1682[8], quindi *piemontese perfezionato a Parigi*[9], infine *maceratese*[10].

Oltre all'effigie, esistono altri modi, simbolici, enigmatici, per celebrare la personalità. Emblemi e stemmi araldici reali o di fantasia, nomi d'arte e titoli di merito fanno da corredo al ritratto, scritti o incisi. Il nobile fiorentino Domenico Romoli esibisce nel frontespizio il nomignolo *Panunto*, mentre il «prefetto di casa» Francesco Vasselli attira lo sguardo del lettore, prima di passare alle ricette, sulla propria funzione di Vascello del mar gastronomico[11]. Uno stemma collocato in alto alla sinistra del medaglione in cui è riprodotto Bartolomeo Scappi rappresenta un cane che sfugge, ovvero *scappa* alla catena. Lasciar trapelare un dettaglio cifrato della personalità di tale ministro delle cucine o delle mense, associare il patronimico a recondite virtù, fa parte di un gioco mondano cui non è estranea la cautela, il «segreto» che il servizio impone. Fra tutti i segnali indiretti, di particolare natura è la certificazione della paternità dei libri, affidata all'incisore e alla presenza di un volume nei ritratti del Latini e del Nebbia, entrambi persone che sappiamo di non illustri natali.

Queste piccole vanità si giustificano in quanto il cuoco emerge da un corpo di mestiere anonimo come una personalità eccezionale, per essere accolto nei ranghi servili più alti. Con l'Ottocento la professione si allarga, valica le case private, viene assorbita dagli alberghi, è ristrutturata in una gerarchia che, verso la fine del secolo, si sensibilizza ai problemi sindacali. Operando in un settore economico preciso, cambiando ogni stagione luogo di lavoro, non ha più come ambizione somma l'onore di aver contribuito a una festa che riuniva duchi e teste coronate. Cucinieri e cuochi appaiono nei frontespizi con il loro *pedigree*: sono bolognesi, milanesi, napoletani, istruiti nelle capitali della gastronomia italiana, al servizio della nobiltà e della borghesia urbana. Se ne tace per lo più il nome, per giocare sull'anonimato come garanzia di cucina personale e collettiva, domestica e pubblica. Compaiono sempre più sovente le cuoche, sul modello della *Cuisinière bourgeoise* di Menon. Anch'esse sono originarie della provincia o della città, cremonesi o genovesi, e si presentano talora in coppia, come è d'uso fra i domestici: *Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese*. Spesso gli editori si ingegnano ad assegnare a queste donne epiteti di fantasia che ricordano il bene più prezioso, la fedele fantesca, e abbiamo: *La cuoca di famiglia*, *La cuoca risparmiatrice*, *La cuoca sublime*. Tutti gli operatori dei due sessi sono ovviamente *moderni* con valori diversi, dal Latini in poi, e, dopo il congresso di Vienna, cuoco e cuciniere diventano *italiani*[12]. Nell'alta cucina, che viene elaborata anche nelle case regnanti, si sprecano i titoli onorifici: *il re*, *l'imperatore dei cuochi*, e giocando al rialzo, *il principe* e *il re dei re dei cuochi*[13]. Il giudizio su simili altezze, e sulle ricette che le seguivano è di Olindo Guerrini: «Quanto agli altri Re dei Cuochi, regina delle Cuoche ed altre maestà culinarie, non abbiamo che traduzioni dal francese o compilazioni sgangherate»[14].

Dire che i titoli sono il frutto della moda non basta. Da un lato obbediscono a criteri propri dell'editoria gastronomica, dall'altro fungono da segnaletica sociale, mirando a un particolare tipo di

lettori o lettrici. Si uniformano gli uni agli altri e talora si rinnovano, in nome dei valori della famiglia borghese nascente. *Il Talismano della felicità* evoca il culto per la buona tavola e per la riuscita matrimoniale. È opera di Ada Boni il cui busto marmoreo, eseguito dal cavalier Boni, si ritrova interfoliato, a partire dalla quinta edizione, a testimonianza che il sogno delle cuoche di passare all'eternità dell'arte non è mai tramontato[15]. Proporre invece *Il cucchiaio d'argento* alle spose significa far leva sul loro senso del decoro, evocando con il titolo del ricettario quello che era uno dei più costosi regali di matrimonio[16].

3. Dediche e omaggi

Intorno al corpus delle ricette e dei menù fioriscono i riconoscimenti. Forse perché il libro è sortito dal fumo delle cucine o dall'ansia di riuscire il piatto importante, il servizio di un banchetto, l'autore ostenta nelle dediche la frequentazione dei grandi e, negli omaggi ricevuti, un consenso forbito. Una dedica a Ferdinando II di Toscana e una all'Accademia degli Erranti apre la*Lucerna de corteggiani*; 38 sonetti in italiano, spagnolo e latino, più un fascio cospicuo di componimenti in poesia, la concludono. Sono esercizi encomiastici, spesso ingegnosi («te glorioso / Che quant'altri in te cresce CRISCI cresci»)[17]. Li firmano nobili e accademici e li indirizzano esplicitamente al Crisci: è un numero forse esorbitante, ma indicativo della volontà di accattivarsi i potenti e guadagnarsi degli stimatori, di essere riconosciuto e riverito. Quello dei dedicatari non è un vezzo passeggero: il ricettario riflette il continuo e concreto omaggio alla figura del principe. Non deve sfuggire al lettore che gli ammaestramenti impartiti hanno già ricevuto la cauzione di un Grande. Siccome più delicato è offrirlo a un porporato, si ricorre a dei trucchi tipografici. Pio V figura nel frontespizio, nella licenza di stampare, nella dedica allo scalco Don Francesco di Reinoso, in tutti i titoli dei testi liminari dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi.

Non è l'unico modo di acquisire la mondana benevolenza. I menù, portando il nome dell'anfitrione e dell'occasione del banchetto a capo della lista delle vivande, hanno una funzione celebrativa e propiziatoria. *Pranzo preparato per la seconda incoronatione di Pio Quinto Pont. Opt. Max. alli 17 di gennaro 1566 in giorno di Venere*[18]. È un pranzo la cui relazione, in Scappi, è doverosa e che certifica i propri titoli preannunciati. Più raro, ma non meno onorifico è il caso in cui sia l'autore stesso a invitare: *Cena privata che io feci all'Illustrissimo, et eccellentissimo Signor Don Hercole Patron mio Osservantissimo, in casa mia il giorno di Sant'Antonio, che fu alli 17 di Gennaio 1543*[19]. Solo il rango di Cristoforo Messisbugo, provveditore ducale, incaricato degli approvvigionamenti e delle retribuzioni dell'intera corte[20], autorizzava tale onore. A queste ragioni di ordine professionale se ne aggiungono altre per così dire personali, affettive. Un servizio speciale, un banchetto memorabile servono a coronare la vita del cuoco, anche se la sua presenza si iscrive in una organizzazione complessa: il conclave del 1549 cui partecipa Scappi, o il banchetto offerto a Cristina II dal duca di Mantova e preparato con il concorso di Bartolomeo Stefani rientrano in quest casi. Stefani, è vero, si schermisce, adducendo: «nelle cucine Reali mai non hò havuto prattica». Poi cede alle pressioni di quanti sollecitavano da lui «un qualche banchetto Regio» e confessa la sua partecipazione, e il suo personale omaggio alla regina di Svezia: «io stesso la servii ne' Trionfi, refreddi, e altre vivande»[21]. Un Trionfo era un lavoro di zucchero che poteva rappresentare, in tale circostanza, un Monte Olimpo con puttini e corona reale; il rifreddo un piatto da consumarsi freddo. Se consideriamo la complessità del banchetto con tre servizi di credenza e tre di cucina, oltre cinquanta fra composizioni, piatti di portata e bacili di conserve, non è solo l'apporto personale a essere segnalato, ma la voce, la presenza di un testimone.

Il costume di dediche e ringraziamenti ai mecenati e di appelli ai lettori è particolarmente indicato per le opere che descrivono feste, cerimonie, banchetti che procedono dalla volontà di un mecenate o di un anfitrione. Quello delle lettere di illustri personaggi, riprodotte per testimoniare l'accoglienza o la stima, ne è il tardivo correlato. *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado porta le attestazioni di stima del cardinale de Bernis, ex ministro e ambasciatore di Francia a Roma, che si dichiara adepto del «cibo pitagorico» ossia vegetariano, e del dottor Spallanzani che appunta il suo

interesse alla «diversa sensibilità de' Corpi» e alla «diversità dei giudizi, per cui talvolta, per eccellente che sia una Vivanda, non a tutti riuscirà di piacere»[22]. Alla fine del Settecento la dedica si dirada o prende aspetti particolari. Il libro viene, con una tiratura crescente, sempre più condizionato dall'editore, e al di fuori di questo rapporto di specifica dipendenza deve i principali riconoscimenti al mercato. Una conclamata profferta di servigi comincia ad apparire posticcia. Essa implicava, da parte dell'autore, una formale richiesta di accettazione che il dedicatario doveva esaminare, ovvero l'estorsione del consenso a cose fatte. Finisce per diventare una singolarità. Tale almeno appare nella *Cucina teorico-pratica* del duca di Buonvicino, uno spirito per certi versi bizzarro che fa precedere, si direbbe polemicamente, il consenso del dedicatario alla propria riverenza. «Accetto la presente dedica. Trabia» si trova scritto in alto della prima pagina; segue una giustificazione e offerta della propria opera alla fine della quale, a sinistra della firma dell'autore, si scopre essere Trabia il cavalier Giuseppe Lanza principe di Trabia, ministro e consigliere di Stato, siciliano[23].

Il ripetersi di dediche indirette o scherzose è l'indizio dei mutati tempi. Confinato il volume fra le quattro mura domestiche, senza altro lettore che la padrona o la serva, non c'è spazio nel libro per troppe smancerie. Lo stesso dicasi per i volumi di professionisti. La parola passa dall'autore al libraio il quale sin dai primi ricettari cinquecenteschi aveva preso la penna vuoi per ragguagliare i lettori, vuoi per chiarire le circostanze della stampa. Nel *Re dei cuochi* è Legros, l'editore, che ringrazia Nelli (di cui è prodotto il ritratto) per la curatela, l'aggiornamento e il successo[24]. Ma la dedica più originale la troviamo nella *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi. Nella prima edizione è indirizzata ai suoi due gatti Biancani (*Biancunzein*) e Sibillone: «A voi che quando stavo in cucina a provar questi piatti, soffregandovi alle mie gambe a codino ritto, smaniavate dirmi per primi il vostro parere»[25]. Opera respinta dagli editori, pagata di tasca propria dall'autore, *La scienza in cucina* non mendica protezioni, ed essendo figlia di uno scapolo, viene devoluta ai suoi più fedeli compagni. Guadagnatasi qualche stima, ristampata, perderà, dalla seconda edizione, i due gattoni bianchi trovando se non proprio dei dedicatari una coppia di padrini, due persone di una certa rinomanza che erano state pronte a comunicargli la loro stima. Le lettere di Olindo Guerrini e di Maria Mantegazza moglie del senatore Paolo, vengono così infilate alla fine di *Alcune norme di igiene*.

Il rarefarsi delle dediche dei libri avviene in un periodo estremamente propizio alle titolazioni dei piatti in francese con il nome di personaggi illustri viventi. È un uso che si intensifica nel corso dell'Ottocento e viene trasmesso per contagio agli stessi italiani, rivelatore di una creazione occasionale che si intreccia al nome dell'ospite e si trasforma, ripetuta, in una vera e propria lessicalizzazione. La nascita della pesca Melba, creata a Londra da Escoffier nel 1893 per la cantante wagneriana Nellie Melba, rappresenta una conferma della capacità della ristorazione alberghiera di assicurare la fortuna di un nome legandolo a un dessert[26]. Vittorio Emanuele II e Umberto I di Savoia offrono la loro protezione rispettivamente alla *noix de veau Victor Emmanuel* (noce di vitello piccata con selvaggina) e alla *salade à la Humbert* (insalata di pomidoro con peperoncini). Cavour figura in testa ad almeno cinque piatti: una crema di riso al brodo (*potage à la Cavour*), una testina di vitello all'umido (*tête de veau à la Cavour*), un cappone piccato (*chapon à la Cavour*), un gelato al limone (*glace de crème à la Cavour*) e un budino (*pouding à la Cavour*)[27]. Questo codice riflette la particolare protezione delle teste coronate e delle corti europee nei confronti della creatività culinaria, discrimina l'alta dalla bassa cucina, assicura una risonanza alla ricetta e si traduce in un riferimento simbolico sul quale vigilano i responsabili del servizio e del protocollo. Il cuoco, il gastronomo e persino il gestore di un locale sono fra coloro che

s'immortalano in un piatto, a condizione di restare famosi. Ma qui non s'arresta il vezzo battesimale. Lo stesso albergo in cui viene messa a punto una ricetta può farla propria, generando non poche confusioni: le *Crêpes Excelsior* sono create da Paolo Fabrizzi *chef* dell'Excelsior di Napoli, i *petti di pollo Excelsior*, da Roberto Salin dell'Excelsior di Venezia. Gli operatori autenticano i piatti con delle leggende, quella degli spaghetti alla carbonara derivati da una «Trattoria carbonara» di Roma[28]. Non ci sono limiti alla fantasia: siti turistici (timballo Tivoli), canzoni (omelette alla fiamma «O sole mio»), pittori (il Carpaccio) sono all'origine di un'aneddotica ricca di particolari e di varianti, suggerita da maître, gestori e proprietari. Nato come un *copyright*, del cuoco e del gastronomo, il nome proprio diventa, nel commercio, il marchio dell'inautentico.

Questo vezzo si ripete fra le mura domestiche con nomi di nonne, mamme, serve la cui memoria viene evocata davanti al piatto, in punta di forchetta. Più spesso il diminutivo sottolinea in modo personale e affettivo un esempio di laboriosa dedizione e di bontà, accompagnato da poche parole o qualche riga di chiarimento. Così Artusi commenta un *panettone Marietta* di per sé enigmatico: «La Marietta [Sabatini] è una brava cuoca e tanto buona e onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo, avendolo imparato da lei»[29].

Il titolo di un piatto può dirsi riconosciuto se viene menzionato nella comunicazione gastronomica e se viene ripetuto da guide e libri. Quanto più esso sopravvive alla sua prima menzione, tanto più la sua identità (e la sua formula) vanno consolidandosi, senza per questo che la sua origine risulti, col tempo, più chiara. A questa moda, di derivazione francese, metterà riparo a partire dal 1970 la *nouvelle cuisine* riportando l'attenzione sugli ingredienti e le tecniche di cottura. Il revival della cucina d'osteria, con i suoi cibi rigorosamente tradizionali e anonimi, contribuirà ulteriormente a bandire nomignoli e soprannomi, lasciandoli alla fascia commercialmente più corriva della ristorazione.

4. Ordine delle materie e indici

Il ricettario è a un tempo una raccolta di brevi testi didattici e la loro disposizione in un certo ordine. Questo ordine ha tre variabili: le derrate principali che entrano nella ricetta, la tipologia della preparazione gastronomica, il servizio delle vivande. Per essere consultabile, la materia deve essere distribuita in modo sistematico e comportare degli indici. Considerando che esso offre la documentazione relativa a banchetti e menù, questi ultimi offrono le combinazioni possibili delle ricette, secondo le circostanze, il calendario, il protocollo, e sono a loro volta passibili di una registrazione metodica. Queste osservazioni portano a studiare il ricettario dal punto di vista della sua consultazione.

I primi manoscritti difettano di tavole, ma già il *Libro de arte coquinaria* riordina la materia in capitoli che rispondono a una classificazione merceologica (carne, uova, pesce) o gastronomica (minestre, sapori, torte, frittelle). L'applicazione di questo criterio non è tuttavia rigorosa: all'interno del primo capitolo le diverse carni si alternano e ritornano senza che siano accorpate secondo la natura del principale ingrediente, il vitello, il maiale o i volatili domestici. Alcune ricette inoltre fanno specifico riferimento a un servizio che costituirà un metodo per classificare i piatti. Le *frittelle de fior de sambuco*, Maestro Martino raccomanda di servirle al volo: «et calde calde le manda in taula». L'ordine di esposizione tiene altresì conto della gerarchia delle vivande, mettendo al primo posto le carni arrostite e lessate. Le ultime tre ricette, in coda a quelle di pesce, sembrano invece aggiunte, in particolare quella di riso e il *pastello volativo* (involucro di pasta con uccelli vivi, da liberare durante il banchetto). Quando il *Libro* viene stampato con nuovo titolo, *Opera nova chiamata Epulario*, e altro nome d'autore, Giovanni de' Rosselli «francese», nel 1516, una tavola delle formule in ordine di progressione concluderà l'opera.

Un libro di ricette assomiglia a un vocabolario metodico in cui le voci siano raggruppate per affinità semantica. Tavole, indici, liste di vivande permettono di accedere a tutte le informazioni per realizzare i piatti e il menù desiderato. Il loro perfezionamento creerà le premesse per trasformare un fascio di prescrizioni in una enciclopedia gastronomica. Un secolo dopo il *Libro de arte coquinaria*, il ricettario si è arricchito di un catalogo delle provviste, del mansionario del personale di servizio e dell'inventario degli strumenti di cucina. Esso varia da un autore all'altro, conservando la funzione di normativa generale da osservarsi in cucina. Messisbugo (1549) fa l'elenco di tutte le strutture mobili, degli arredi, delle suppellettili necessarie al banchetto, oltre a quello delle derrate e spezie necessarie, delle masserizie e del personale. Romoli invece separa competenze e problemi del personale dal calendario stagionale delle derrate, con relative osservazioni sulla qualità. Bartolomeo Scappi, infine, ripercorre tutti i punti nodali: il cuoco, la cucina, la qualità delle scorte e delle provviste, la loro conservazione e l'elenco preciso di tutti gli strumenti della dotazione stabile (quella necessaria ai viaggi trova altra collocazione). Il loro inventario è a un tempo patrimoniale e professionale, serve a render conto al padrone, a istruire gli addetti e a programmare la tavola.

A questo primo elenco ne seguono altri: quello dei banchetti e quello delle ricette distribuite per settori merceologici e gastronomici. Descrivere «conviti» principeschi o cardinalizi, con dettagli precisi, cronologici e mondani, in tutto il loro apparato, significa enfatizzare il loro ruolo; proporli anzitutto come combinazioni di servizi e di piatti, fuori dal loro contesto, implica invece un'attenzione al modello e alle sue varianti. La prima soluzione è adottata da Cristoforo Messisbugo che descrive i fasti conviviali della corte estense in tutte le loro manifestazioni spettacolari; la seconda da Scappi che propone un calendario annuale, con un menù per ogni giornata, affrontando il

problema di tutte le variabili, sia ordinarie che eccezionali. Il suo calendario, cominciato l'8 di aprile, termina il venerdì santo del seguente anno, con un pranzo senza pesce.

Per ritrovare una ricetta, si può consultare l'indice finale che la registra secondo la progressiva paginazione (Messisbugo), oppure gli indici per ogni libro o meglio capitolo (Scappi). Il raggruppamento delle formule obbedisce, come si è visto, a un duplice criterio merceologico e gastronomico, cui se ne aggiungono altri per così dire trasversali. L'affinità dei piatti riuniti in un capitolo può derivare dal fatto che vengono offerti in un medesimo servizio, oppure dalla loro connotazione stagionale e rituale. Durante la quaresima, eccetto il venerdì santo, i piatti di pesce sono d'obbligo, quindi viene consultata di preferenza quella parte del ricettario che ne cataloga le ricette, in doppia formula, grassa (con burro) o magra (con olio). I vincoli medico-dietetici possono infine suggerire a Bartolomeo Scappi di consacrare un libro intero ai convalescenti; all'interno di esso, le singole sezioni sono disposte secondo criteri terapeutici e dietetici che consigliano al primo posto acque cotte e brodi consumati, all'ultimo le salse.

Anche l'ordine di successione dei capitoli o libri è variabile: nel primo libro sono trattate le carni dagli uni, i «lavori di pasta» dagli altri. La sequenza delle ricette non è casuale: se il bue è il primo tema affrontato, tagli e parti commestibili verranno esposti in successione, dalla testa ai piedi. L'approccio sistematico permette di seguire il trasferimento di una carne in quelle che sono le sue potenziali versioni culinarie. I più importanti trattati puntano a presentare sia un animale domestico (il vitello e i suoi tagli) sia le specie rare: persino l'orso e il porcospino[30]. Prevedendo una descrizione delle provviste, delle fasi di lavoro, degli utensili, del servizio, il ricettario viene organizzato come un elenco di formule e di vivande, con un reticolo di indici che ne assicurano la correlazione.

Questa impostazione viene corretta dalla distribuzione delle vivande nei servizi, che nel Cinquecento sono distinti in freddi e caldi e, con l'influenza francese, nella sequenza: zuppe, *entrées*, arrosti, tramessi salati e dolci. Quest'ultima non risponde tuttavia all'ordine delle operazioni culinarie che si succedono in cucina. Secondo il modello francese, è necessario anzitutto descrivere brodi e salse che servono a costruire i piatti, quindi le zuppe o le carni. Tale è infatti l'impostazione della cucina professionale, a partire dalla fine del Settecento. *L'Apicio moderno* di Francesco Leonardi tratta preliminarmente i brodi suddivisi nelle loro specie e gradi di concentrazione (*generale, suage, consomè, biondo, restoran, tablette, sugo*), passa quindi alle salse e nel capitolo secondo alla carne di manzo. In ambito provinciale, invece, *Il cuoco maceratese* di Antonio Nebbia (1786) comincia sì con il brodo ma per attaccare subito con le minestre. A quest'ultima procedura si atterrà Pellegrino Artusi.

Un criterio di disposizione delle ricette radicalmente diverso è quello alfabetico, fondato essenzialmente sulla titolazione. Lo ritroviamo nell'indice dei capitoli e nella disposizione del *Libro per cuoco* trecentesco. Piatti di magro e di grasso, appartenenti al primo o secondo servizio, sono ordinati in una successione che permette alcuni accorpamenti tipologici. Le 22 *torte* sono elencate in virtù di titoli inizianti con «torta de», seguito dalla derrata (pesce, erbe) o da un nome geografico (Romania), oppure con «torta» unita a un aggettivo indicante la derrata (*sambugata*) o un toponimo (*francesca*, *ungaresca*)[31]. Alcuni espedienti possono essere messi in opera per far quadrare questo metodo, l'uso sinonimico di *savore* e *salsa* fa sì che li ritroviamo mescolati. L'ordine alfabetico viene riproposto in Francia, nel *Cuisinier royal et bourgeois* di Massialot, ristampato dal 1691 al 1751, partendo dal presupposto che il ricettario serva a una consultazione puntuale e si rivolga

esclusivamente al cuoco, senza tener conto della distribuzione dei piatti nei servizi. La versione italiana, per esempio quella stampata a Venezia da Baseggio nel 1773, con il titolo *Il cuoco reale e cittadino*, rispettando il testo, vi si conforma solo nei nomi di quelle derrate che, come l'agnello o l'*agneau*, cominciano nelle due lingue con la stessa lettera[32]. L'ordine alfabetico viene recepito invece, per la sua praticità, dall'editoria popolare e in particolare dalla *Cucina casereccia*[33]. La ragione di tale scelta è chiara: più modesto è il pranzo, più semplici sono i menù e più raro è il ricorso a una tipologia culinaria «ad albero» che parte da brodi diluenti o idratanti, e configura tutta quella trafila di operazioni embricate che permette di costruire piatti freddi, pronti ed espressi. L'ordine alfabetico ha tuttavia modesta fortuna nei ricettari, in quanto rimescola magro e grasso, minestre e dessert, ed è adottato invece dai dizionari di cucina. Sono libri, questi, prevalentemente professionali, che appaiono a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, diversi sia dalle opere enciclopediche come il *Dizionario ragionato degli alimenti* di Francesco Leonardi, stampato a Roma nel 1795, che dai vocabolari domestici, dialettali come quello del Puoti[34], o toscani e metodici, come il Carena[35]. Il dizionario di cucina prevede, per ogni voce, definizione lessicografica, descrizione gastronomica e un numero variabile di ricette. Fra i primi è il *Dizionario della cucina moderna* di Giacomo Giardini, presidente della società dei cuochi milanesi, promotore della traduzione della *Cucina classica* di Urbain Dubois e Emile Bernard[36]. Stampato a Milano nel 1885[37], l'autore vi istruisce gli esponenti nelle due lingue, italiana e francese, illustrando sia le derrate comuni (il cavolfiore) che quelle rare (il delfino e l'orso) senza dimenticare, per i neofiti, alcuni piatti semplici (le uova fritte). Le voci proprie del servizio non sono previste oppure, è il caso dei menù, sono poste in appendice mentre la cantina si ritrova alla voce *vino*.

Tra i due metodi di ordinamento, alfabetico o sistematico (per derrate e preparazioni gastronomiche), sarà quest'ultimo a prevalere nella tradizione italiana. In Francia, l'accoglienza del *Larousse gastronomique* nelle edizioni del 1938, 1984 e 1996 garantirà invece il successo del dizionario-ricettario.

5. La ricetta

La ricetta di cucina è un discorso destinato alla programmazione di un oggetto nutritivo. Insegna a fare o meglio a saper fare un certo cibo, prescrivendo gli ingredienti, gli strumenti e le modalità per raggiungere lo scopo[38]. Questo discorso può essere orale o scritto ed è di quest'ultimo tipo che ci occuperemo. Benché la ricetta appartenga a un genere prescrittivo antico e rielaborato con modalità diversissime, non si può parlare propriamente di una sua evoluzione. Essa può presentarsi all'origine della storia della gastronomia italiana con caratteristiche destinate a restare inalterate. Si prenda, per esempio, la salsa verde, da un codice della prima metà del XV secolo:

Affare salsa verde tolli petrosimuli, menta, cardamomi, nuci moscate, pepe, garofani, çenzabro et pista forte in mortale, et giungnice poca de molglica de pane, et poi micti algli, se tu n'ay, et destempera con bono aceto[39].

Gli ingredienti (prezzemolo, menta, cardamomo, noce moscata, pepe, chiodi di garofano, zenzero, mollica, aglio e aceto) e gli strumenti (pestello e mortaio) verranno ripetuti infinite volte con varianti. Anche se il mortaio può essere sostituito con la mezzaluna o il tritatutto le operazioni sono pressoché identiche. Il ricorso ad addensanti (mollica) e diluenti (aceto) è un altro fattore di continuità nell'esecuzione di salse. Da un punto di vista didattico, l'uso dell'imperativo e i verbi che indicano le modalità operative (prendi, pesta, aggiungi, metti), la successione delle sequenze di lavoro (il tritare, il mescolare, lo stemperare) possono essere tradotti in un italiano moderno senza dover essere aggiornati. Che cosa è storicamente datato in questa ricetta? Forse la mancanza di una distinzione fra le due specie di ingredienti, spezie o erbe, e soprattutto l'assenza di qualsiasi accenno a quantità e proporzioni. Una ricetta simile, con il titolo di *bagnet piemontese* viene descritta da Anna Gosetti della Salda nel 1967[40] con l'avvertenza tuttavia di prendere 50 grammi di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio e la mollica di un panino. Tutti gli altri aspetti, come l'aggiunta di sale (assente nella formula antica), sono da imputare non al programma ma alla sua ricodificazione successiva.

Il rapporto fra gusto e programmazione è la grande variabile dei ricettari. Per gusto si intende la scelta e la combinazione degli ingredienti, l'incidenza termica della cottura e in genere le operazioni di condimento. L'addobbo del piatto e il servizio fanno parte di quest'ambito, così come il giudizio di valore gastronomico. Il gusto è modalità storica di realizzazione della ricetta. Da questo punto di vista, la distanza fra le prime prescrizioni manoscritte e quelle dei ricettari cinquecenteschi è già marcata. La «salza verde» è presente nell'*Opera* di Scappi che la suggerisce con sale e pepe, senza altre spezie e con poca menta. La sua confezione tiene conto, oltre che di una somma di sapori, dell'effetto gustativo. Nella salsa verde bisogna badare al colore e alla densità, per ottenere i quali occorrono erbe fresche e un lavoro di tritatura o di filtrazione[41]. Spostandosi nel tempo e da un luogo all'altro, possono mutare gli ingredienti e la terminologia, non la ricetta. Vincenzo Corrado, teorico settecentesco della cucina vegetale, nel *sapore verde alla Reale* innesta sul precedente programma di Scappi una proposta di salsa agrodolce consistente nell'aggiunta di zucchero, cedro candito e limone. Napoletano d'adozione prescrive fra le erbe il basilico.

Le ricette hanno sin dalle origini un numero imprecisato di beneficiari, ma un lettore privilegiato, il cuoco o il maestro di casa. Per costoro non sono tanto importanti le misurazioni ponderali degli ingredienti, quanto le loro rispettive proporzioni. Maestro Martino nel dettare i *ravioli in tempo di carne* indica le dosi del ripieno, mezza libbra di formaggio per una libbra di ventresca di porco, precisa la dimensione del raviolo («meza castagna») e suggerisce di cuocerli «per spatio de doi paternostri»[42]. Non assegna né ingredienti né dosi alla preparazione della pasta. La cucina professionale si è trovata, in epoche lontane, di fronte al seguente bivio: fare affidamento

sull'esperienza, indicando le linee programmatiche della propria trasmissione, oppure istruire coscienziosamente, dal vivo e per iscritto. Nei libri di casa è sensibile quest'ultima tendenza. Nel *Cocho bergamasco alla casalenga*, manoscritto anonimo della fine del XVII secolo destinato all'istruzione del personale domestico di una casa non opulenta, l'intento pedagogico è palese. A ogni ricetta (la prima è *Per fare un lesso saporito*) segue una *interrogatione*: quanto tempo deve cuocere il pezzo di vitello? Risposta: «Bastano sei quarti d'ora bollendo come deve, continuamente et essendo il pezzo puoi più grosso, come di quattro libbre di culatta, vi vogliono due ore». Quando si deve mettere a cuocere? «Quando si sa l'ora del pranzo, si deve mettere a cuocere un'ora e mezza avanti dell'ora del pranzo, acciò subito levata dal bollo della pignatta, si puossa mettere in tavola senza averla a lassiare in caldo, che molto perde»[43]. Vi troviamo, dalla viva voce di un cuoco di casa, quell'approccio paziente, didattico, che avrà grande successo nella pubblicistica femminile, due secoli dopo.

C'è invece, e sono i più, chi dà per acquisite molte nozioni, non solo per l'apprendista ma per il sottocuoco e persino per il semplice cuoco. Se all'esposizione minuziosa degli ingredienti e delle manipolazioni si considera che sopperisca l'abitudine, la ricetta si accorcia e restano solo le informazioni indispensabili. La formula concisa è frequente nei primi ricettari manoscritti (secoli XIV-XV) ma ritorna in epoche successive. La usa Vincenzo Corrado nel*Cuoco galante*. Essa gli permette non solo di evitare di ripetersi, ma di indicare di un piatto gli ingredienti e le operazioni di taglio e cottura che lo qualificano prioritariamente. La ricetta dei *maccheroni ripieni* così comincia: «I maccheroni grossi tagliati alla lunghezza d'un mezzo dito si fanno quasi cuocere nel brodo di Cappone»[44]. Il «mezzo dito» è assai importante per la farcia, mentre il grado di cottura («quasi cuocere») resta allusivo. A Napoli, i maccheroni li sanno bollire tutti.

Più la competenza verrà data per scontata, più la ricetta si accorcia sino ad assomigliare a una definizione. Dall'inizio del Novecento, per influenza dei repertori francesi, il ricettario professionale diventa un semplice promemoria, da cui ricaviamo la seguente descrizione:

Gnocchi di patate. Adoperare belle patate di pasta farinosa e farina bianca. Gli gnocchi devono essere cotti in abbondante acqua salata; si condiscono di solito con burro e formaggio, sugo di carne, sugo di pomodoro, pesto alla genovese, ecc.[45].

Né la forma né il volume né la consistenza degli gnocchi meritano, nel *Nuovo lessico di cucina abbreviato* di Cesare Picco, un ragguaglio. Lo stesso dicasi degli altri manuali. A chi non conosce bene gli *gnocchi à l'italienne*, a chi non li sa già fare, è impossibile raccapezzarsi nella seguente ricetta: «Gnocchi ammaniti con acqua, burro e farina, il tutto amalgamato con parmigiano grattuggiato, patate passate e uova; cucinati e cosparsi di parmigiano e burro fumante»[46].

La soluzione opposta, che la ricetta s'allunghi e diventi ciarliera sino ad apparire prolissa, è caldeggiata dalla didattica femminile. Con il secondo Ottocento si moltiplicano i libri per padrone e serve alle quali l'economia impone un computo disciplinato del costo, dunque di dosi non opinabili, per tempi di cottura certi. Con l'esercizio della cucina di famiglia secondo i criteri di gestione del ceto medio, la ricetta si trasforma in tabella oraria, lista della spesa, mansionario. Sprechi ed eventuali errori nella confezione, tutto è previsto: poca patata, troppa farina, e gli gnocchi svaniscono nell'acqua[47]. Poca farina sulla spianatoia, e gli gnocchi si appiccicano irrimediabilmente[48]. Gnocco è sinonimo di disastro: lavorare la patata calda con la farina produce una colla, aggiungere uova all'impasto lo indurisce.

La ricetta è dunque un semplice promemoria, un appunto di lavoro? Ingredienti, utensili, manipolazioni, cotture sono finalizzati a uno scopo assai ambizioso, la creazione di oggetti

commestibili di gusto. La loro riuscita non dipende solo da un protocollo in cui sono correttamente elencate le fasi di esecuzione. I cuochi dettano o scrivono le ricette, per trasmettere il loro sapere, facendo di un'arte meccanica un nobile mestiere; vi depositano i loro segreti, una interpretazione personale della bontà e della bellezza, e persino il giudizio gastronomico dei loro commensali. Un esempio? Non esistono ingredienti qualsiasi ma solo di qualità. La qualità di un pesce significa conoscenza della sua specie e del suo habitat, se d'acqua dolce, di fiume, di lago e di stagno, del suo ciclo riproduttivo, delle condizioni migliori per pescarlo, trasportarlo, conservarlo e cuocerlo. Ogni pesce ha un mercato, e le anguille di Comacchio – dice Bartolomeo Scappi – «sono le migliori [...] e se ne portano delle salate in tutta Italia». La descrizione naturalistica, merceologica e gustativa si sommano arricchendo il ricettario di notizie enciclopediche che sono il bagaglio comune a tutta la comunità gastronomica. E l'apprezzamento? Anch'esso è iscritto nei ricettari. «I piselli sono gustosissimi quando sono teneri e secchi sono quasi di niun uso», dice il Corrado, mentre «la vera stagione delli Pollastri è l'Estate, e sono questi di piacere perché teneri, e delicati». Anche «i Pomidoro sono di piacere» ed è bello vederli interi e rossi, nettati della buccia e dei semi, farciti e fritti[49].

In tal modo la ricetta diventa soggettivamente prescrittiva. È un errore pensare che il cuoco voglia nascondere pudicamente la sua persona dietro frasi fatte. Così come i ritratti ne rivelano l'orgoglio e l'ambizione, i libri lasciano continuamente trapelare la sua esperienza. «Ho veduto nella pescheria di Milano – scrive Scappi – diverse sorti di pesciolini minuti, ove li chiamano pescherie»[50]. Di ricordi simili la sua *Opera* è piena, anche se non c'è miglior modo di autenticare un'esperienza che dichiararla di pubblico dominio. Tale è l'atteggiamento di Corrado. Del Salento raccomanda i cardoni «teneri e saporiti» e le fave di cui «se ne fa grand'uso dal popolo minuto, che le prezzano per un secondo grano». Nato nella provincia salentina, nella città di Oria, ne parla con finto distacco[51].

Lo stile del libro di cucina è ora personale ora scolastico, talora lepido. Siccome la ricetta procede da un contratto secondo il quale a una corretta esecuzione corrisponde un risultato apprezzabile, il suo segreto sta anzitutto nell'arte di comunicare. Nulla fa pensare che quest'arte si sia sviluppata solo in tempi recenti. Sicuramente il destinatario femminile del ricettario ha modificato, nel corso dell'Ottocento, il linguaggio e l'identità stessa dell'autore. Si intensifica il rapporto di familiarità a spese del carattere professionale dell'insegnamento, e con la crescente assimilazione dell'aiuto domestico alla padrona di casa la comunicazione si fa diretta, intima. Anche la scrittura si spoglia del piglio didattico, cerca, in un italiano non terminologico, la complicità donnesca. Si parla sempre più spesso di costo, di tempi, di pulizia e di utensili, forno e sorbettiera. Il gran talento di Artusi è di aver indovinato il tono giusto, garbato sì ma incline alle divagazioni personali, agli spunti autobiografici e alle facezie.

Un problema particolarmente avvertito dalla critica gastronomica è quello dell'*autenticità* della ricetta. Dato il carattere anonimo e compilativo di molti testi didattici, non è infondato chiedersi in che misura essi abbiano riprodotto o alterato una formula preesistente. Inoltre lo statuto della scrittura rispetto alla stampa si è diversamente configurato nel corso del tempo, dando origine a un corpus di inediti destinati al governo della casa o all'esercizio della professione, sui quali esistono solo ricerche parziali. Fin dai primordi della letteratura gastronomica italiana, infine, è pratica comune la traduzione, e quindi l'innesto a partire da altre culture linguistiche o culinarie. Non c'è nulla di scandaloso in una ripetizione che, sola, assicura il successo e rappresenta una fonte di

legittimità.

È possibile compilare un repertorio cronologico di ricette «originali»? Per rispondere occorre procedere per distinzioni. Pensando a rapporti fra culture diverse, e in particolare ai prodotti americani, le attestazioni non sono difficili da reperire. Antonio Latini è il primo cuoco in Europa a insegnare nel 1692 la cottura del pomodoro, nella città di Napoli, con la *salsa di pomadoro alla spagnuola*[52]. Più complesso è datare la creazione degli artefatti. *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, nel 1766, traduce una ricetta di *soufflé* dalla *Cuisinière bourgeoise*, ma in una accezione diversa da quella che si intenderà in seguito. I *soufflés* sono, in quell'anno, sinonimi di bignè[53]. Per altre preparazioni è impossibile fissare il termine *a quo*. La *salsa verde* non solo appare in tutti i ricettari, dal *Liber de coquina* sino a oggi, ma è possibile retrodatarla citando uno *ius viride in avibus* (salsa verde per uccelli) di Apicio[54].

Forse, ad apparire interessante non è tanto la prima attestazione scritta (che, come avviene in lessicografia, è esposta a continue rettifiche) quanto il fenomeno contrario, la riproduzione fedele delle ricette. Non è inusuale il caso della copiatura integrale di una raccolta, da autore ad autore, come testimonia l'*Epulario* di Giovanni de' Rosselli che trafuga e pubblica, nel 1516, il manoscritto del *Libro de arte coquinaria* di Martino. La disposizione della materia differisce tuttavia dalla fonte, che colloca alla fine del libro la tavola quaresimale, concludendo con il pesce. Ogni piccolo scarto non è trascurabile anche se non altera il quadro didattico. Più interessanti del plagio, e delle operazioni editoriali che sostituiscono titoli, tagliano o aggiungono formule, sono le citazioni improprie. Così definiamo le singole ricette che vengono trascritte in un corpus senza menzione dell'autore. Sono perfettamente legittime nei libri di casa e permettono di misurare cultura e abitudini domestiche. Quando Don Felice Libera, prete trentino, riporta la ricetta della *minestra di Riso, e Poma d'oro* traendola dal *Cuoco maceratese* di Antonio Nebbia, il suo prestito è interessante per l'area in cui opera e per quella da cui attinge, permettendo di ipotizzare l'uso del pomodoro in una terra alpina alla fine del Settecento[55]. La traduzione di interi manuali, con modifica del titolo e omissione dell'autore, rientra in questi casi: va tuttavia osservato che un ricettario come *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* porta nel frontespizio se non la fonte, *La cuisinière bourgeoise* di Menon, il modello gastronomico ispiratore.

Di qui a considerare l'autore di un ricettario come un raccoglitore di formule di diversa provenienza, apprese dal vivo, ascoltate, messe per iscritto e stampate, il passo è breve e lo compie Artusi. Volendo illustrare non la cucina di casa propria ma quella degli italiani, o almeno di una parte cospicua di loro, sfrutta il successo della *Scienza in cucina* per incrementarla con le ricette che le lettrici stesse gli inviano da ogni parte d'Italia. Segnala quindi il prestito ma, per discrezione, non sempre il nome del corrispondente: «Di questa minestra [i *maccheroni con le sarde alla siciliana*] vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese fra' quali il nasello alla palermitana e il pesce a taglio in umido»[56]. È un caso di trasmissione particolarmente complicata dal marito alla moglie e da questa, rimasta vedova, al gastronomo. La sua fortuna non si arresta tuttavia a questo punto. La riprende ritoccandola appena, senza citare Artusi, Agnetti nella *Nuova cucina delle specialità regionali* del 1909, nel capitolo dedicato alla Sicilia. Le ricette si diffondono con la posta e con la carta stampata, percorrono grandi distanze, recuperando a ogni passaggio un'autenticità nuova. I maccheroni in particolare «sono montati alla stazione di Napoli nel loro bravo carrozzone di prima, e magari di terza classe, si sono imbarcati tranquillamente su uno dei tanti piroscafi del loro bel golfo, ed hanno percorso

trionfalmente, per lungo e per largo le cinque parti del mondo»[57]. Dove si fermeranno? Un ricettario stampato a Hong Kong alla fine degli anni Trenta, con testo a fronte inglese e cinese, comincia il capitolo sui *Savouries* con i *macaroni à la Napolitaine*. Bolliti per 20 minuti, vengono tagliati a striscioline e conditi con burro, pomodoro, funghi e prosciutto cotto[58]. Qual è stata la loro penultima tappa? La ricerca sulle rotte della pasta non è ancora cominciata.

6. Il menù

Il primo problema che il menù pone è terminologico. Anticamente lo si usava formulare con un titolo: *pranzo, desinare, merenda, cena* seguito dalla data del calendario e dall'elenco delle vivande. La *minuta*, un francesismo, appare a fine Settecento con Corrado; la ritroviamo, sempre in area napoletana, in Cavalcanti e fluttua per tutta Italia. La parola *menù* (con accento o senza, alla francese) trionfa nell'Ottocento e comincia a cadere in disgrazia quando i puristi del primo Novecento gli preferiscono *lista* o *nota* (di pranzi o delle vivande). Il suo ritorno, insieme alla *carta* del ristorante, segue l'ultima guerra mondiale ed è destinato a durare.

Due sono le specie di menù, quelli riportati nei ricettari e più raramente in testi non didattici, e quelli sciolti, scritti o stampati su cartoncino, distribuiti *ad personam* nella sola occasione conviviale. I primi li ritroviamo nei trattati cinquecenteschi, e ininterrottamente sino ai giorni nostri. Gli altri sono più recenti, o meglio ne sono pervenuti su supporto cartaceo e in modo continuativo e per così dire consuetudinario solo a iniziare dall'Ottocento. La carta dei ristoranti deriva dal menù del banchetto e si afferma in Italia nella grande industria alberghiera, organizzata sul modello francese.

Varie sono le occasioni in cui viene apparecchiata la tavola principesca nel Cinquecento e quindi appare complessa la tipologia del menù. Nella sua veste più sontuosa esso è parte del programma di una festa. Il 30 maggio 1529 cena di pesce, commissionata dal cardinale Ippolito d'Este a Cristoforo Messisbugo. È uno dei quattordici *Banchetti* citati e comincia con l'elenco degli ospiti illustri e la descrizione dell'addobbo, inserendo la cena nello svolgersi delle celebrazioni. Si susseguono, a ondate, più di 140 diversi cibi, ognuno accompagnato dal numero di piatti in cui disporli. A ogni intervallo fra i servizi corrisponde l'indicazione degli intermezzi musicali, canori, farseschi. Vengono offerte oltre 30 specie ittiche ma nessuna bevanda viene menzionata (la materia è di spettanza del bottigliere). Si tratta di un menù-programma, più cospicuo degli altri, organizzato in diciassette «vivande» o servizi successivi di otto piatti, che termina con formaggi e frutta fresche, sciroppate, glassate.

Fuori da particolari solennità, e senza ospiti illustri, abbiamo menù destinati a servire da modello agli scalchi che li adatteranno alle diverse circostanze. Gran parte di quelli riportati da Scappi rientrano in questa categoria. Essi comportano la data del calendario, ve n'è uno per ogni giorno dell'anno, in funzione del quale vengono scelti i cibi stagionali e rituali, grassi o magri. Pranzo e cena sono egualmente segnalati con i relativi servizi, alternativamente di credenza (freddi) e di cucina (caldi). Accanto ai singoli titoli vi sono le note prettamente organizzative: il numero e le mansioni delle persone che sovrintendono, il numero di piatti e le quantità per ogni vivanda. Tali dati permettono di quantificare il lavoro, qualificando la sua destinazione. Essi possono venire omessi o lasciati all'apprezzamento dello scalco, come testimonia Romoli che allunga e accorcia il numero dei servizi, e fornisce una «collatione per la sera» di soli sei piatti. Altri autori, come Crisci, semplificano la scansione del pranzo in tre fasi, *freddo, caldo, frutti* ognuna facente capo a un responsabile.

Queste codificazioni, proprio perché variabili da un autore all'altro, evidenziano il valore essenzialmente professionale del menù, concertato con il loro signore dai responsabili della mensa, uno strumento per prevedere il fabbisogno della dispensa, il lavoro in cucina. «Quando il padrone vorrà fare un convito, dovrà lo scalco ricevere dal medesimo Padrone, o suoi Superiori gli ordini opportuni, e i suoi sentimenti, intorno al trattamento, che vuol fare con i Convitati, e con quanti Piatti

si deono servire, e in ordine a ciò, deve il tutto notificarsi al Credenziero, allo Spenditore, e al Cuoco»[59]. La funzione delle liste «che deve tirare lo Scalco a' suoi Ufficiali» è quella di offrire un promemoria e un indicatore approssimativo della spesa e dell'impegno, fermo restando che la varietà dei piatti è valutabile non solo giorno per giorno ma sull'intera settimana cui fanno riferimento.

Rossetti, che si dice scalco di Madama Lucretia d'Este, descrive nel dettaglio le sue incombenze: «Quando cominciai ad essercitare l'ufficio dello Scalco, scriveva il sabbato, le cene, e i desinari di tutta la susseguente settimana, e variava più che sapeva, e se poi fra la settimana mi soveniva meglio, quello faceva»[60]. Una previsione di massima, adattata giorno per giorno, per un numero d'ospiti variabile. La cifra precisa dei coperti manca ma la suppliscono alcuni indicatori (i piatti da servire, le tavole da installare) che forniscono l'ordine di grandezza del banchetto. Fissato il quadro, lo scalco ogni mattina controlla il libro mastro della dispensa e quello dello «spenditore» con prezzi e provviste. Tre piatti di sei pernici arrosto con fette di cedro: la selvaggina viene approntata per il giorno successivo e rimessa nelle mani dei cuochi. Al momento del servizio, nelle cucine, un «imbanditore» legge la lista delle vivande da portare in tavola. Il menù nasce da questa doppia scrittura, da un progetto e da una serie di bilanci. Per aiutare gli scalchi in tale incombenza, vengono stampati dei libri senza ricette, quello di Rossetti a Ferrara, di Crisci a Napoli, con la funzione di promemoria e di testimonianza.

Quanto dura questa organizzazione della mensa principesca o prelatizia? Indubbiamente sino all'Ottocento. L'influenza francese cambia di poco il rito, rinomina le «vivande» o i «servizi», le ristruttura in una successione di zuppe, terrine, «hors d'oeuvre», «entrées», «relevés», indicate nel menù, ma non altera punto la funzione del testo scritto che Corrado ripartisce in due «imbandigioni» per un totale di 68 piatti. Unica variante, questi ultimi sono elencati in successione numerica, a testimonianza di una progressione gustativa. Questo rituale sopravvive nella prima metà del secolo successivo, con il graduale passaggio dal servizio *alla francese* a quello cosiddetto *alla russa*[61]: Giovanni Vialardi, che si firma aiutante capocuoco di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II prescrive una successione di 20 vivande con relativi vini, e di 7 altre di dessert (formaggi, sorbetti, frutta ecc.) a fronte di un identico numero, ma in due servizi alla francese. Indica il numero dei coperti, la progressione delle vivande e raccomanda: «ogni convitato avrà la sua minuta scritta a caratteri chiari di ciò che si serve per ordine di servizio»[62]. In questo caso il menù ha una doppia veste: per chi prepara e serve basta un manoscritto mentre per chi consuma ci vuol lo stampato. Ai primi serve da spartito, ai secondi fornisce una istruttiva lettura.

Nel nuovo regno d'Italia si avvertono i segni di una diversificazione del menù funzionale alle occasioni, ai diversi ceti. Da ordine delle vivande in un banchetto, esso diventa il programma per i giorni feriali e festivi. Il ricettario domestico e l'agenda di casa registrano un ventaglio graduale di proposte, in ordine di grandezza: della festa, della domenica, dei giorni lavorativi e, nell'arco delle ventiquattrore, della cena o pranzo serale, e della colazione o pranzo di mezzogiorno. Due regole sembrano prevalere, quella di una serie di piatti crescente secondo le circostanze e quella di una dotazione minima non riducibile. Fra liste giornaliere a stampa e manoscritte, la differenza è poco sensibile. Prendendo le quattro portate suggerite da Dubini[63] – minestra, una o due carni, oppure carne e un contorno cotto, e dolce – «il memoriale» di una famiglia torinese agiata coincide con queste cifre per quanto riguarda la sera, si discosta invece il mezzogiorno con due soli piatti (pasta, carne e contorno). In tal caso, le frutta, che non richiedono lavoro, vengono omesse. Il cuoco di casa scarabocchia la mattina le sue note che gli servono da promemoria per il mercato e per il pranzo, per

la cena e per i giorni seguenti, menzionando il numero degli eventuali invitati. Il dettaglio dei piatti viene ripetuto verbalmente a tavola – in risposta alla domanda «che c'è oggi?» – e solo in particolarissime occasioni è messo per iscritto.

È nel quadro di un richiamo all'ordine e alla buona creanza, in una vita domestica sempre meno formale, che si inserisce il menù stampato su cartone o cartoncino. La sua apparizione si colloca fra il 1820 e il 1835, con una presenza documentata in particolare nelle case regnanti e nei banchetti di Stato[64]. Possiamo formulare alcune ipotesi sulle ragioni del suo successo, e sulla sua assenza prima del trionfo della cucina borghese. Nella corte estense in cui officiava Messisbugo, un servizio di dieci vivande distribuite sulla tavola era di per sé una meraviglia destinata a ripetersi cinque, dieci volte, ognuna diversa, fra statuine di zucchero e lavori di pasta con volatile sorpresa. Qualsiasi anticipazione si lasciasse allora trapelare guastava l'effetto. Nel pranzo ottocentesco ove l'appetito si distribuisce su ogni portata in successione, per non dire in un ristorante ove tutto è da richiedere e da pagare, il menù è anticipazione. Da programma di lavoro e di servizio, si traduce in una promessa o una offerta di servizi e di piatti. Appannaggio del cuoco e dello scalco, passa nelle mani del commensale che se lo studia. Il copione del banchetto è ora un componimento litografico, con i nomi delle vivande in colonna e delle immagini che celebrano la casa, il locale, l'occasione, oppure – disegni d'artista – illustrano la promessa cucina. Vi figurano i vini, e, se sono previsti intrattenimenti musicali, i titoli dei brani da eseguire.

Spesso il linguaggio impiegato, i personaggi cui alludono i piatti lasciano che un certo mistero aleggi sull'evento gastronomico. Se ne lamentava il Rajberti, di quei pranzi delle grandi case dove «ogni coperto va munito della lista delle vivande, scritta per due terzi in francese, e per un terzo in inglese (giacché in lingua italiana non è permesso nemmeno mangiare)»[65]. Ma il peggio succede al ristorante dove solo l'*habitué* se la cava senza aiuto. *Potage Nelson, Consommé Sarah Bernhardt* leggiamo a capo di una lista del Grand Hotel di Firenze nell'anno 1900, per indicare un brodo di filetti di bue e prosciutto e un altro di pollo con punte di asparagi e champagne[66]. Le singole voci del menù intimidiscono i profani, confondono i gaudenti: solo il maître può sciogliere il mistero. Il brodo in tazza viene allora sorbito in poche cucchiaiate e il titolo dimenticato.

Contrariamente al ricettario che è un codice da consultarsi per ben fare o ben giudicare, il menù è un atto ufficiale, burocratico o mercantile. Viene infatti ripetutamente messo per iscritto. In casa è il promemoria che il cuoco scribacchia, la mattina, su dettatura del padrone, poi il cartoncino stampato, spedito in busta all'indirizzo del futuro ospite, o messo in tavola accanto al suo segnaposto. Nel ristorante dell'albergo è anche una breve nota che il maître redige in sala davanti a un tavolo, trasmette alle cucine e presenta, con il nome di conto, da pagare alla fine del pasto. Siamo di fronte a una registrazione reiterata che conferisce solennità all'appetito, ne anticipa la soddisfazione, ne sancisce l'appagamento. Il menù, scritto e stampato, è il tipico rito ottocentesco trasmesso dagli aristocratici ai borghesi per archiviare la memoria del pasto. Non a caso è d'obbligo nelle grandi occasioni, matrimoni e anniversari. La carta del ristorante, suddivisa nei servizi (sino a dodici nell'alta cucina francese)[67] ed espressa in più lingue, ne è l'amplificazione modulare, non personalizzata. Derivato da quest'ultima, pur essendo reso noto anche per affissione, è il menù delle collettività quali l'esercito, la marina, le compagnie civili di navigazione. *Il cuciniere militare* programma il rancio nelle forme e nel linguaggio di un ristorante modesto, con due piatti fissi di cucina e la frutta[68]. Nel menù degli ufficiali, la terminologia gastronomica è molto più evidente.

Ma sono proprio indispensabili la carta e il cartoncino? L'annuncio scritto del pasto ha una

applicazione contraddittoria in molti aspetti della vita attuale. In casa appare un modo compassato e obsoleto di invitare a tavola, e il suo uso è scomparso con altri, il segnaposto per esempio; al ristorante invece l'assenza di una carta con piatti e prezzi è disdicevole, presuppone un trattamento familiare o peggio. In pubblico tutto va scritto, affisso, annunciato a chiare lettere, con immagini per chi legge male o, straniero, non capisce. È il risultato dell'alfabetizzazione e di una cultura consumeristica analitica fondata sul giusto prezzo, che segna la fine del contratto tacito, personale. Per valutare appieno che cosa abbia significato il menù dei *signori* o quello di un grande albergo bisogna dimenticarsi per un istante del supporto cartaceo e ricordare un passato ancora recente in cui nella locanda e nell'osteria tutto passava di voce in voce, dal tavolo al servo alla cucina, sino alla richiesta finale di denaro. L'oste ha le sue ricette, le amministra come può, dandone annuncio. Non c'è nulla da annotare, tranne le forniture e i conti di gestione, perché, da una generazione alla seguente, si ripetono le pietanze che Dio vuole, e anche le nuove sono sempre cose dell'orto e del mercato. L'avventore rustico o borghese si accomoda a quest'uso informale e, prestato un rapido ascolto, chiede spiegazioni, fa eventualmente un giro in cucina, sceglie e si lascia servire. Nulla di scritto e una scelta che dipende dai giorni, che il maltempo può modificare. Paolo Monelli compendia in una formula sublime questo menù orale, proposto dal padrone di una trattoria di Pescara: «Va a sedere, ce pienze ie»[69].

VI. Le parole del cibo

1. Linee guida per una cronologia

Almeno tre sono le lingue della scrittura culinaria in Italia: il latino, alle origini, il francese dalla fine del Seicento e un volgare toscano onnipresente e mutevole, declinato con inflessioni dialettali. Per ricette, ricettari e menù, che forniscono gran parte della terminologia, è possibile precisare alcune scansioni cronologico-linguistiche, che rinviano, in buona parte, al regime degli scambi sociali e culturali. In latino è redatta una parte della didattica culinaria sino alla metà del Quattrocento, mentre il primo libro esplicitamente tradotto dal francese è il *Cuoco francese* di La Varenne, stampato a Bologna nel 1682. Da questa data, il numero di opere che si rifanno a esperienze parigine cresce, così come l'importanza dei prestiti nel lessico professionale, che diventa un intruglio di gallicismi. In quale anno può dirsi conclusa l'influenza della lingua francese? Probabilmente dopo l'ultima guerra mondiale, in seguito alla quale l'influsso diventa fra i due paesi, reciproco e intenso.

Il volgare toscano è stato adottato in cucina con varianti regionali dalla metà del Quattrocento: fornisce una lingua comune alle corti, pur assimilando usi linguistici locali e popolari e pur finendo per accettare lemmi di ogni provenienza, francese e germanica, atti a designare derrate, vivande e manipolazioni. Quanto ai servi o alle persone di servizio, essi parlano, più che scrivere, il dialetto nativo o locale e un poco d'italiano che è lingua facilmente condizionata dalle mode e dagli umori dei signori, con la tendenza a modificarsi dall'alto e dal basso. Nell'Ottocento numerosi sono i ricettari titolati o redatti parzialmente in dialetto o con apporti qualificanti in questo senso; lo stesso dicasi per una vivace letteratura bacchica e conviviale cui era devoluto il compito di rivitalizzare la lingua «autentica» del focolare.

Con queste grossolane precisazioni, non si vuole far luce sulla formazione di un gergo professionale che attinge a esperienze vicine e lontane, che si adegua a scuole e modelli (per tutto l'Ottocento e una parte del Novecento, francesi) acclimatandoli. Piuttosto se ne sottolinea il carattere aperto, duttile, ribelle alla scuola e all'ortografia, con orientamenti, sin dalle origini, non sempre univoci nei diversi ambiti dell'ospitalità, del servizio, della tavola. Proprio per la sua natura mutevole, disprezzata dagli uomini di lettere, il lessico di cucina appare debitore di culture servili non sempre adeguatamente espresse nei manoscritti e nella stampa. È inoltre contrassegnato dai ruoli: lo *chef* e la serva-cuoca non preparano le stesse vivande né designano la loro opera nel medesimo modo. L'uno utilizza diversi registri come i propri commensali, l'altra ricorre al dialetto, e ha come portavoce la propria padrona. La lingua femminile e domestica, prevalentemente orale, intrattiene un rapporto di osmosi segreta, difficile da valutare, con l'altra usata dai professionisti e registrata nei libri, almeno sino alla scolarizzazione obbligatoria. Misconosciuta, soltanto in tempi recenti essa è riconoscibile nei manuali.

A queste linee di confine, assai labili, ne va aggiunta un'ultima, attuale. I tentativi di portar ordine nelle parlate della cucina, particolarmente sensibili dopo l'unità d'Italia, sono naufragati insieme alla legislazione neopurista del fascismo. Sin dagli anni Cinquanta il paese sarebbe dovuto tornare terra

di conquista per i barbarismi, parte francesi, parte anglosassoni. Così è stato solo in piccola parte, ovvero si è verificato proprio il contrario, con una esportazione sempre più attiva, artigianale e industriale, di prodotti e piatti. L'italiano culinario viene oggi messo a sacco nei ristoranti di mezzo mondo, e coloritamente spennellato nelle insegne e nei menù. La pizza, quale che sia la sua etimologia, ha rovesciato ogni tendenza.

2. In latino

Fino al Seicento e oltre, il latino è la lingua dotta in cui si esprimono gli uomini di scienza che scrivono di alimentazione. Il *Liber ruralium commodorum* di Piero de' Crescenzi (1304-1309) è un esempio della trattatistica agronomica in tale lingua e della sua fortuna, con i suoi volgarizzamenti fra Tre e Cinquecento. Pantaleone da Confienza, medico, agronomo e viaggiatore, nella *Summa lacticiniorum* (1477) racconta delle sue esperienze di viaggio ed espone i procedimenti di fabbricazione dei formaggi e la loro tipologia italiana ed europea. Intesa da tutti i letterati, è questa la lingua scritta per eccellenza. Lo stesso vale per la dietetica medica, almeno fino a tutto il XVI secolo. Che la terminologia scientifica sia stata concepita a uso esclusivo dei dotti è indubbio, anche se il loro discorso si presta a essere divulgato e può risultare trasparente ai profani. Le formule della Scuola salernitana sono ritmicamente espresse in un lessico assai vicino al volgare: «bona sunt ova candida, longa, nova»[1].

Anche la cucina, come le arti che esigono una didattica, si avvale, sino alla metà del Quattrocento, del latino come strumento espressivo. Ma più che di latino dovremmo parlare di un gergo arricchito di neologismi volgari, rimodellato in una grammatica e in una sintassi di origine classica, detto in Italia «latinuccio o latinaccio» e in Francia appunto «latin de cuisine» o «latin rosty», arrostito, arsiccio. Il più antico ricettario a noi pervenuto è il *Liber de coquina*, forse destinato alla corte di Carlo II d'Angiò re di Napoli, intorno alla fine del Duecento. Vi ritroviamo non solo le formule internazionali (*de brodio provincialico* [*provenzale*], *theotonico, gallicano, yspanico*) ma le operazioni più umili presumibilmente delegate dal cuoco agli sguatteri: *Recipe cicera et pone ad distemperandum per unam noctem in lexivio bene salsato. Mane autem, abluas bene cum aqua tepida* (prendi i ceci e mettili a bagno per una notte in acqua salata. La mattina seguente lavali bene con acqua tiepida)[2]. Il latino permetteva di fissare rubriche e precetti lapidari, autorevoli, senza tralasciare le fasi più semplici della preparazione. Gli stessi manoscritti di ricette in volgare, come quello di Maestro Martino, lo possono utilizzare, per esempio nella titolazione: *Libro de arte coquinaria*.

Il lessico latino e quello volgare non sono alternativi, né sembrano designare in cucina due livelli di enunciazione e di competenza gerarchici. Si prestano a contaminazioni reciproche, quando non stimolano l'opera dei traduttori. L'Anonimo toscano del Trecento, nel *Libro della cucina*, così comincia la ricetta *De la torta parmesana*: «Togli pulli smembrati e tagliati e friggili con le cipolle ben trite»[3]. Nel *Liber de coquina* citato, che ne è la fonte, leggiamo: «Ad tortam parmesanam recipe pullos bene depilatos et incisos vel demenbratos»[4]. In quest'ultimo manoscritto si dà una ricetta dei fagioli in uso nella «marca trevigiana»: «Pone faseolos bullitos descacatos ad coquendum cum carnibus salsatis», così tradotto, senza badar troppo alla grammatica e senza articoli, dall'Anonimo toscano: «Metti fasoli bulliti, descaccati, a cocere con carne insalata». Parlare quindi di una lingua veicolare (latina) anteriore o superiore parrebbe dubbio, tanto più che i testi latini e quelli tradotti in volgare si avvicendano nelle raccolte manoscritte, e i primi sono lungi dal fornire la versione internazionale o dotta delle ricette.

Non è raro il fenomeno contrario: un umanista come il Platina traduce passi del ricettario volgare di Maestro Martino, iscrivendolo in un modello a un tempo forbito e squisitamente trattatistico. La gerarchia delle due lingue ha qui un valore emblematico, senza inibire altri modi espressivi. La divulgazione del manoscritto e quindi del volume a stampa di Maestro Martino non si arresta al *De*

honesta voluptate et valitudine[5]. Il *Liber de coquina* viene plagiato in volgare da Giovanni de' Rosselli, nel 1518, liberamente trasferito in francese con il titolo *Platine en français* (Lione 1505) e in tedesco nel volume *Von der Eerlichen zimlichen, auch erlaubten Wolust* (Augsburg 1542). La circolazione delle ricette, da una lingua all'altra, avviene secondo il procedimento non della traduzione, ma del libero adattamento o della rifusione in un corpus preesistente. Questa pratica resta tuttora la più diffusa nel trasmettere, da un paese all'altro, il dettato di una qualsivoglia formula, e deve essere tenuta in debito conto nel valutare i modelli linguistici delle ricette.

Altra questione, quella della terminologia. Essa esiste nelle due lingue senza bisogno di ricorrere saltuariamente a lemmi dell'una o dell'altra per giustificare tale o talaltra operazione: *raviolos*[6] è la latinizzazione di *ravioli*, più vicina della variante *rafioli*[7] all'esito attuale. Restano ovviamente i lemmi oscuri. Quando i fagioli sono «descaccati» nell'una e «descacatos» nell'altra, il problema non è comparare i termini ma attribuire a entrambi un senso, che si avvicina probabilmente a «distaccati» cioè «tolti dal baccello».

Senza entrare nel merito di un genere che esigerebbe una analisi letteraria, l'esistenza di un latinuccio maccheronico *ante litteram* è indubbia. Con Teofilo Folengo, alias Merlin Cocai, questo lessico riceve una dignità poetica arricchendosi di un sostrato di voci padane rilatinizzate. Il gergo maccheronico tuttavia non serve a misurare l'ibridazione di latino e volgare, semmai a valutare la pressione dei dialetti e dell'imbastardimento della cultura classica su entrambi. La comunicazione latina non deve essere circoscritta ai primi ricettari o ai loro epigoni giocosi, come le *doctrinae cosinandi viginti*, ventidue formule culinarie del *Baldus* di Merlin Cocai[8]. Essa ha esiti duraturi in monografie e libelli, in tutta Europa, fra Cinque e Seicento, dal *De re cibaria* di Bruyerin Champier (Lione 1560), una descrizione del panorama nutritivo francese, alla *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci (1596), grande enciclopedia enologica, al *Tractatus de butyro* dell'olandese Schookius (Groningen 1664), consacrato a una sola derrata, il burro. Si tratta, in questi casi, di un codice linguistico umanisticamente riformato, indirizzato alla comunità dei dotti, ben diverso da quello delle ricette che era modesto se non incolto. L'esistenza di una poesia latina classicheggiante, con scopi didattici e scolastici, è un altro filone d'alto profilo, attestato sino a tutto il Settecento: i poemetti latini dell'abate Gaetano Buganza su latte, caffè e cocomeri rientrano a pieno titolo, come documenti, nella storia dei consumi alimentari[9].

Non si può dimenticare, infine, un versante della letteratura latina moderna di particolare rilevanza storiografica. L'alimentazione e la mensa romane vengono studiate da editori e letterati e forniscono della gastronomia una prima traccia storica, circoscritta all'antichità. Ne trattano il Ciacconius e Fulvio Orsini nel *De triclinio romano*[10] e Andrea Bacci nel *De conviviis antiquorum*[11] che fa seguito alla sua opera sui vini e mette a confronto il mondo pagano, con le sue eccentricità, e quello cristiano e curiale. La Roma moderna è oggetto di un interesse altrettanto vivace ma da altri punti di vista: il *De victu romanorum* di Alessandro Petronio (1581), tradotto undici anni dopo con il titolo *Del viver delli romani*, fornisce un'indagine sulle condizioni ambientali, sanitarie e dietetiche della capitale[12]. Gli eruditi con citazioni di testi classici e apparati filologici forniscono materia alla ricostruzione della vita quotidiana in tutti i suoi aspetti, e, confortati dalla continuità di alcuni modelli in particolare medico-dietetici, procedono a un approccio comparativo di consumi e riti. Dietro le riverite fonti e lo spoglio metodico di lettere, leggi, memorie sta tuttavia, oltre all'interesse storicistico, un intento apologetico (della cena cattolica) e un mito, l'ineguagliata magnificenza e le stravaganze di un banchetto in cui venivano servite lingue di fenicottero, creste strappate a galli vivi

e calcagni di cammello[13]. Lo stupore e l'indignazione non sembrano essersi attenuati, tanto tempo dopo, nelle dissertazioni e lezioni accademiche fra le quali la più celebre è, in volgare, *Del vitto e delle cene degli antichi* di Giuseppe Averani pubblicata postuma nel 1761.

Altri titoli esercitano, più che una influenza concreta sulla ricerca, il ruolo di referenza simbolica: è il caso del *De re coquinaria*, stampato a Milano nel 1498 e reimpresso a Venezia, ma apparentemente sconosciuto al Ciacconius e a Bacci, laddove la figura di Apicio è da loro evidenziata, servendo da stimolo per una riflessione sui modelli gastronomici e sulla loro diversità epocale, sul rapporto mutevole fra cibo, gusto, ricchezza e civiltà. Apicio è un nome sacro, molto noto e poco letto, che la gastronomia in lingua italiana riesuma periodicamente, quasi a celebrare con esso gli iniziatori di un'arte splendida e di un genere didascalico.

3. In volgare

In Francia, Germania e Inghilterra, la diffusione di raccolte di ricette in volgare è uniformemente attestata nella seconda metà del Trecento. Alcuni manoscritti circolano con l'attribuzione a un cuoco (*Le Viandier* di Taillevent)[14], altri si presentano come libri di casa (il *Buoch von guoter speise* di Wurtzburg)[15]. In Italia, prevale nei ricettari coevi il toscano, pur con qualche eccezione, fra cui la più importante è il *Libro per cuoco* trascritto, se non redatto, da un veneziano[16]. Il *Libro de arte coquinaria* è la prima raccolta d'autore formulata in quella che sarà la lingua aulica della didattica: è opera di Maestro Martino ticinese, vissuto a Roma verso la metà del Quattrocento. Nelle sue formule si riconosce anzitutto l'originalità, rispetto ai predecedenti manoscritti in latino e volgare, quindi l'uso di una terminologia ricca, con prodotti, modalità di cottura, di addobbo, di presentazione e di servizio. Accanto a derrate ben note che danno il titolo alle ricette (ortaggi, carni e pesci) non mancano denominazioni gastronomiche originali: gli *zanzarelli*[17], per esempio, un impasto di uova, cacio e pan grattato, foggiato a «bocconcelli», cotti nel brodo. Il codice internazionale è egualmente recepito con il *mirrause catalano* e il *bianco mangiare* che ritroviamo nei ricettari medievali francesi (*blanc-manger*), tedeschi (*blamensir)* e inglesi (*blank manger*, *blomanger*). È soprattutto nei verbi (indicanti le operazioni culinarie) che il lessico di Maestro Martino si rivela sicuro e consolidato, dalle cotture varie e graduali, descritte nelle loro fasi, agli impasti ottenuti «distemparando» e «incorporando» gli ingredienti.

A Maestro Martino fa da controfigura intellettuale Bartolomeo Sacchi detto il Platina con il suo *De honesta voluptate*, verosimilmente scritto a partire dal 1467[18]. L'ipotesi di una creazione a quattro mani dell'opera del cuoco e di quella dell'umanista è stata ripetutamente avanzata[19]. Platina segue Martino nelle sue creazioni, e registra le *zanzarelle* nel proprio trattato. È un sodalizio che ha una certa fortuna. Il cuoco non di rado detta la propria esperienza e si avvale di un estensore «letterato», ovvero, nel corso della propria carriera, acquisisce, con gli onori, un prestigio che gli permette di firmare, in modo credibile, l'opera che dà alle stampe. Diversi sono i ruoli delle persone che si occupano della tavola del principe e ineguale il grado di cultura: scalchi e trincianti, a contatto con il signore, possono essere insigniti di titoli nobiliari (Messisbugo è conte palatino, Latini diventerà conte dello speron d'oro); fra i cuochi stessi esiste una gerarchia, e Scappi si firmerà «cuoco segreto», cioè privato, di Pio V. Sulla stesura delle loro opere poco sappiamo, a tal punto un ricettario sfugge, sino ai giorni nostri, a quelli che sono i criteri di certificazione della paternità letteraria.

Il ricettario cinquecentesco compendia due competenze distinte, quella del cuoco e quella del responsabile della mensa e del servizio del principe (o del papa); presuppone, inoltre, uno scriba che registri via via le formule, e un uomo di lettere che le istruisca per la stampa. L'ordine di distribuzione della materia tiene conto dei servizi, dei settori merceologici, delle prescrizioni religiose (il grasso e il magro), delle norme dietetiche e dei comparti operativi; alle ricette corrispondono i menù e il resoconto dei banchetti. Particolare è lo statuto dei titoli dei piatti, destinati sia alla rubricazione nelle cucine che nei banchetti, e, in quanto tali, appartenenti alle denominazioni proprie del servizio e del consumo. La titolazione cinquecentesca è assai ricca. Nell'*Opera* di Scappi prevale il modulo prescrittivo per le ricette (*Per fare minestra di piselli secchi*) e descrittivo per i menù (*minestra di piselli con pancia di storione*), secondo una tipologia in cui figurano la derrata e i condimenti (*carciofi cotti serviti con sale e pepe*), il manufatto

(*frittelle*), il tipo di cottura (*frittura di mare servita con limoncelli tagliati sopra*), l'utensile impiegato (*per cuocere sarde su la graticola*) e via dicendo. Sunto della ricetta, il titolo ne menziona le caratteristiche, rivestendo una doppia intelligibilità, per chi prepara e per chi consuma. Si ascrive il piatto a una cultura culinaria determinata (*budini alla Francese, offelle alla Milanese*), precisando dove è possibile la provenienza delle derrate (*cacio parmigiano*). Contrariamente all'uso tardo-ottocentesco, rarissimi sono i dedicatari della ricetta, o i nomi del cuoco o dello scalco ascritti al piatto, mentre è esplicita la volontà di rendere trasparente la natura dell'oggetto commestibile (*Per arrostire il gallo, & la Gallina d'India, liquali in alcuni lochi d'Italia si dimandano pavoni d'India*)[20].

Oltre che un repertorio di titoli di vivande e di menù, cui si limitano opere come lo *Scalco* di Rossetti[21], il ricettario è un compendio linguistico-lessicografico: vi troviamo la definizione dei prodotti (*Il luccio è pesce molto conosciuto, e di statura lungo e tondo; & ha la bocca con un ordine di denti acuti, e maggiormente i grossi, li quali si pigliano in diversi laghi come quel di Perugia, di Bolsena, di Vico*)[22], il lessico del taglio (*Piglisi il lombo con alquanto del suo grasso*) e della cottura (*Facciasi scaldare la pala, e come sarà ben calda ongasi con una cotica di porco*), l'inventario degli strumenti di cucina e di servizio (eventualmente corredato da tavole incise). Il consulto con il medico, la formulazione di diete per convalescenti e malati conferiscono infine al cuoco una missione delicata, assunta con la coscienza non solo di fare il bene ma di rendere piacevole la sofferenza. Pro-memoria della confezione di vivande, il ricettario, grazie a Scappi, diventa enciclopedia delle conoscenze nutritive.

In che misura questa trattazione didattica, particolarmente ricca nel secondo Cinquecento, è recepita dalla lessicografia nascente? La prima edizione del dizionario della Crusca, del 1612, mostra chiaramente come la terminologia culinaria venga tenuta a buona distanza dallo studiolo dell'uomo di lettere. Anche esaminando operazioni che Scappi istruisce in modo semplice, come la cottura delle uova, mancano riscontri non solo per le uova *barbagliate* o quelle *affrittellate*, ma per la *frittata* stessa che non merita un esponente, sia che i vocaboli più banali appaiano irrilevanti al di fuori dell'ambito proprio del consumo, sia che essi ricevano una menzione solo dopo essere stati recepiti da poeti o novellieri. I *maccheroni* sì, perché in Boccaccio, gli *gnocchi* no, pur essendo talvolta sinonimi come appare da un titolo di Scappi: *Per far minestra di maccaroni, detti gnocchi*[23]. Se poi, rinunciando alla Crusca, si cerca nei vocabolari bilingui, la curiosità resta insoddisfatta. Pierre Canal che nel 1598 pubblica un *Dictionnaire françois et italien* cita *gnocchi* e *pappardelle*, traducendo gli uni come *macarons* e definendo le altre *cibo di pasta*[24]. Se molti più lemmi della lingua parlata vengono recepiti da coloro che aiutano gente estranea a intendersi, sono allora le definizioni e i traducenti che fanno difetto. Una terminologia codificata anzitutto oralmente, trasmessa da operatori semianalfabeti a scribi e da intendenti di palazzo a uomini di lettere, trova dunque scarsa accoglienza in quelle sedi come la Crusca che privilegiano la bella scrittura, e trova impreparati i compilatori di vocabolari bilingui, poco consapevoli della sua esistenza.

La prudenza lessicografica nei confronti dei gerghi di mestiere rappresenta una delle costanti della nostra tradizione culturale, ed è il riflesso, oltre che di una società aristocratica che abbandona ai servi la cultura del cibo, di un disinteresse dei «letterati» per le arti meccaniche e in genere per la vita domestica. Lo stesso corpus di opere gastronomiche assunto dal *Grande dizionario della lingua italiana* (quando era) diretto da Salvatore Battaglia si riduceva all'antologia di testi curata da Emilio Faccioli[25]. Certo vi troviamo *Il padre di famiglia* di Torquato Tasso, e vi è accolta in toto la *Scienza*

in cucina, senza levare il sospetto che la sua presenza sia imputabile al neopurismo di Artusi (di cui si dirà oltre). I prestiti degli scalchi a un codice internazionale e il gergo infrancesito del Settecento vi sono egualmente banditi. Un'indagine sui ricettari è cominciata solo da due decenni con esiti fruttuosi. Lo spoglio del lessico di Cristoforo Messisbugo ha permesso non solo di retrodatare molti termini di cucina al 1549, ma di valutarne alcuni aspetti fondamentali: l'uso di un toscano imposto dalle corti e dalla stampa, uniformemente adottato da tutti gli autori, la persistenza di un certo numero di forestierismi, fra i quali spiccano quelli di origine francese, e una presenza significativa di dialettalismi. Alla nascita di una terminologia professionale i *Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale* di Messisbugo hanno sicuramente, per primi, contribuito, con un modello aperto ai prestiti e una formulazione in volgare toscano autorevole[26].

I ricettari non sono tuttavia la sola fonte linguistica a essere tardivamente riscoperta. La letteratura giocosa, che tratta volentieri di temi mangerecci, trova accoglienza prudente nel vocabolario del 1612. I capitoli berneschi su qualsivoglia commestibile, purché degno di sottintesi goderecci e salaci, dalle carote ai fichi alle salsicce[27], la *Formaggiata di sere Stentato* di Giulio Landi appartengono a pieno titolo alle scritture dei letterati, così come il *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia* di Ortensio Lando, uno straordinario viaggio attraverso prodotti tipici e pietanze locali. Il pullulare di pseudo-improvvisazioni poetiche e di impertinenti encomi rappresenta l'altro versante linguisticamente creativo della letteratura gastronomica cinquecentesca, in cui si ritrova un aspetto del cibo spesso taciuto dai ricettari: il consumo, onnivoro nell'esposizione del catalogo delle specialità gastronomiche e geografiche, che assegna un lessico a ogni prodotto, che permette di confrontare, fra le conserve, salumi e formaggi[28]. Il gusto, interpretato dai descrittori del valore organolettico e del sapore, dell'effetto di una vivanda e della sua ricezione, ha una sua particolare espressività della quale i migliori giudici sono proprio coloro che, per merito di penna, sono invitati alla tavola del principe.

Non mancano dunque letterati ghiotti che assegnano una grammatica ai sapori e che vantano nelle vivande il mestiere di cuochi e scalchi. La scarsa cultura dei maggiori di costoro, nelle corti di Ferrara, di Roma e di Mantova, non pare suffragata da opere che, pure rivedute e corrette, domandavano nozioni merceologiche estese, dimestichezza con i cerimoniali di corte e una fine conoscenza degli appetiti. *L'arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani[29], cuoco bolognese al servizio dei Gonzaga, proverebbe inoltre che l'eleganza di una dedica e una certa forbita sagacia nell'istruire i capicuochi non guastavano. Egli possiede un felice e personale dominio della retorica, o almeno un «suggeritore» d'alto profilo. La presentazione delle sue «tesi d'imbrodata Filosofia» alle «Illustrissime et Eccellentissime Signore» è degna di un buon letterato, così come la ricerca delle migliori derrate, calendario e carta geografica alla mano. Il suo catalogo delle migliori cose d'Italia rivaleggia con quello di un Ortensio Lando, o meglio lo riformula dal punto di vista non del viaggiatore curioso, ma di chi ha memoria, buon gusto, una brigata numerosa di garzoni e attinge alla borsa di un ricco principe.

Due secoli di ricettari, da Maestro Martino a Stefani, hanno dotato dunque le cucine italiane di un duraturo e consolidato stile di comunicazione? La risposta non può essere che dubbiosa. La bella lingua di Scappi e Stefani, senza una adeguata ricezione lessicografica, senza riconoscimenti istituzionali, accolta come mero riflesso dello stile di vita della corte, resta una voce fragile, atta tutt'al più a venir replicata da alcuni capicuochi ambiziosi. Malgrado prestiti e adattamenti, essa non si impone al di fuori dell'Italia né viene tradotta in quei paesi come la Francia che, fra il 1570 e il

1650, non avevano libri di cucina da stampare. Rovesciando i termini del problema, e imputando ai modelli culinari imperniati sul banchetto e sulla festa la decadenza di quel genere particolare della letteratura didattica che è il ricettario, il risultato non cambia: un corpus senza eguali in Europa si isterilisce, dopo l'*Arte di ben cucinare* di Stefani, a tal punto da inaugurare decenni di silenzio compensati da modeste traduzioni con qualche ambizioncella. I termini della dispensa, della cucina, della pasticceria, la descrizione delle opere di cottura e di condimento ovviamente continuano a essere intesi e usati, ma i programmi mutano e con essi la costruzione dei piatti, permettendo innesti sempre più frequenti di barbarismi, adeguando il modello esplicativo al canone francese che, trionfando in sala, viene forzosamente imposto alle teste pensanti della servitù.

4. Il franco-italiano

Tredici ristampe del *Cuoco francese* di La Varenne, dal 1682 al 1826, otto del *Cuoco reale e cittadino* di François Massialot, fra il 1724 e il 1791. *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* ottiene risultati ancora migliori con 23 edizioni, a Torino, Milano, Firenze e Venezia, dal 1766 al 1855. L'intervallo massimo fra l'una e l'altra è di nove anni. Quest'ultimo ricettario non è, come dice il titolo, il racconto di un tirocinio piemontese con pratica oltralpe, ma una compilazione «per lo più tratta da *La cuisinière bourgeoise* di Menon»[30]. Ad Antonio Latini si deve l'ultimo dei grandi ricettari italiani: dopo il 1694 l'invasione comincia, degli originali e delle traduzioni, con un marcato spostamento delle aree di riferimento editoriale da Mantova, Bologna, Roma e il Napoletano, nel Seicento, al Piemonte per buona parte dei due secoli seguenti. È un fenomeno propriamente italiano: le appena due edizioni tedesche di Massialot e il *Parisische Kuchemeister* ispirato a La Varenne, del 1667, ne sottolineano l'ampiezza[31]. Non si tratta solo di una curiosità per la cucina di Versailles, condivisa in tutta Europa a partire dalla prima metà del Settecento, ma di una riforma profonda dell'italiano culinario con il ricorso alla traduzione e alla neologia. Un confronto fra *Lo scalco alla moderna* di Antonio Latini, edito a Napoli nel 1692 e nel 1694, e *Il cuoco francese* del 1693, stampato a Bologna da Longhi, appare istruttivo. La minestra di cipolle o di riso diventa *potacchio con la cipolla* e *potacchio di riso*, riportando in auge un termine derivato dal francese e usato, nella forma *pottaggio*, da Scappi; nasce la *bisca* (da *bisque*) altrimenti denominata *pottacchio alla francese*. I titoli delle vivande subiscono il primo impatto: le denominazioni comuni alle cucine e al servizio, e che suonano al commensale come il primo, indispensabile adeguamento alla moda. Le incongruenze si fanno strada e i piatti tipici o spacciati per tali oltralpe vengono riprodotti con la medesima origine geografica: il *rappreso di Brettagna* sono le *caillebottes de Bretagne*. La doppia denominazione interviene quando italianizzare il termine non basta a renderlo intelligibile: *Delle rissole specie di tortelli*[32].

L'introduzione delle voci straniere avviene con *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. I titoli delle 31 ricette dedicate al bue comportano 12 termini francesi relativi a modi di preparazione e cottura, più uno a ricalco (*carbonata o costa di bue in papigliote*: «en papillotte» significa «al cartoccio») e uno solo inglese (*beest steks a l'inglese*). L'infiltrazione è sempre più sensibile all'interno delle ricette e lo scalogno diventa *échalotte*. Nelle indicazioni di servizio e nei menù figurano *entrées*, *hors d'oeuvre* e *assiette* (un singolare erroneo, per designare i piattelli di biscottini e frutta secca a fine pasto). Questi innesti, da un ricettario all'altro, si traducono in una terminologia ibrida che favorisce il bilinguismo, o meglio un triplice lessico italiano, francese e franco-italiano, con varianti ortografiche e trascrizioni fonetiche molto libere. Con l'*Apicio moderno* (1790) il processo di gallicizzazione della terminologia può dirsi compiuto anche in opere originali e italiane. Il romano Francesco Leonardi ha fatto il suo «noviziato» a Parigi, nella cucina del Maresciallo di Richelieu, ha lavorato in Napoli per il principe di Francavilla («cucina del tutto francese»), è stato a Pietroburgo maestro di casa del principe Orlov, e finalmente è assurto al grado di cuoco di Caterina II[33]. Il suo curriculum, lontano da Roma come pure da Parigi, mostra chiaramente l'egemonia del modello francese che fornisce la terminologia internazionale, senza precludere a un cittadino romano fama e originalità. All'inizio del primo volume, i brodi che rappresentano i principi di ogni salsa, e sono oggetto di uno studio per così dire alchemico, così vengono enunciati: *brodo generale, suage, consomè, biondo di Mongana, restoran, tablette, sugo, culì, essenza*. Sei su nove denominazioni

vengono dal francese, due scritte correttamente (*suage*, *tablette*), le altre pasticciate. Alla norma ortografica, impraticabile dal personale in servizio, Leonardi preferisce una trascrizione fonetica:

Rapporto però a nomi de' piatti, zuppe, salse, o altro si rende impossibile cambiarli, dovendosegli dare quello che portano seco dalla loro origine sia italiano, francese, o d'altra nazione. Lo stesso ho creduto di fare dell'ortografia francese servendomi soltanto dei nomi tradotti in pronunzia italiana, e ciò per la maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell'idioma, onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano, e non come si scrivono[34].

Storpiature ortografiche, accenti sghembi, italianizzazioni fonetiche fanno del francese del capocuoco un gergo maccheronico e altolocato, difficile da apprendere e difficilissimo da ritenere, al punto che Leonardi premette alle ricette dell'*Apicio moderno* una spiegazione *di alcuni termini francesi, ed italiani usitati nella cucina, dei quali l'autore si è servito nella composizione di quest'opera.* Ne riportiamo alcuni nel loro ordine, per una migliore intelligenza della questione: *passare sul fuoco* (soffriggere), *gratinare, legare* (render spessa una salsa), *liason* (liaison, v. legare), *mittonare* (inzuppare e bollire), carne *rosolata, fiore di latte, teste d'arancio* (fettine d'arancio), *coperte* (posate)[35] ecc. Un tale gergo impera nell'alta ristorazione per tutto l'Ottocento.

La prima conseguenza di questa moda, che sovverte convenzioni prandiali e nomenclature, è di accentuare la distanza fra il codice creativo e il vitto delle osterie o gli usi delle famiglie modeste, provinciali. L'esistenza di un doppio registro alto e basso, lussuoso e modesto, internazionale e dialettale, inconciliabili, diventa costume e chi pratica uno stile senza le novità venute dalla Francia si può dire che vive nell'ombra. I libri di casa, con l'annotazione di piccoli segreti, di pietanze e confetture personali, costituiscono le reazioni spontanee a questo stato di cose. Un'editoria modesta si manifesta quindi, con successo, sin dal primo Ottocento. *La cucina casereccia* vien stampata dal 1807 al 1885 venticinque volte, a Napoli, Milano e Palermo. È redatta nell'italiano in uso fra napoletani, ben distinto sia dal toscano che dal dialetto, e la prima preoccupazione dell'autore è di sottrarsi alle accuse di eventuali puristi: «se mai nella nomenclatura o degli ordini da cucina, o delle varie vivande, mi fosse servito di voci diverse da quelle, che ci dà il nostro vernacolo, avrei posto chi deve servirsi della mia fatica nel bisogno di adoperarne un Interprete, o di spesso ricorrere al vocabolario della crusca»[36]. Qualche gallicismo (*gattò*, *bignè* e *ragù*), nessun termine francese, pietanze napoletane e lombarde con escursioni in altri Stati (*frittelle* e *pappardelle alla Romana*, *minestra di cocozze di Genova*). Napoli è una capitale dove fioriscono la tavola aristocratica, francese e partenopea, dove la cucina popolare è praticata in tutte le sue varianti, di casa e di strada, dove vengono riproposti i migliori piatti italiani, compresi quelli di un'altra città prestigiosa, Milano. Nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino ne ritroviamo l'opulenza in uno stile babelico che assimila i gerghi, riscrivendo foneticamente il francese, secondo una riforma promossa da Leonardi e ripresa dagli estensori dei libri (*orduvre* per *hors-d'oeuvre*, *antrè* per *entrée*). Nel 1846 l'autore, sollecitato da un prete, nel corso di una cena, affinché aggiungesse menù e ricette per la settimana santa, ci riflette, esita, quindi passa al dialetto napoletano: «e bè, mo sa che faccio, te scrivo la Semmana Santa tutta d'uoglio co la lengua bella nosta, che a te piace assaje»[37]. Questa appendice, di una trentina di pagine, mostra, sotto un titolo già orecchiato, *Della cucina casereccia in dialetto Napoletano*, l'esistenza di un problema linguistico congiunto alla trasmissione dei piatti autoctoni, e la necessità di raccordare espressivamente l'alta cucina a quella festiva del clero e delle classi medie.

La proposta del duca di Buonvicino appare un'eccentricità nella cultura gastronomica degli Stati italiani in cui prevale piuttosto la tendenza contraria: utilizzare la terminologia italo-francese come fattore di unificazione gastronomica e linguistica, assegnando alla cucina medio-alta,

prevalentemente urbana, il compito di rappresentare anche le tradizioni locali e rurali. L'adozione di una lingua straniera non semplificava tuttavia la comunicazione, comportando non solo i già citati problemi di terminologia professionale, ma altri come la correttezza ortografica di menù e liste cibarie da presentare all'ospite, o l'adeguamento dei ricettari a titolazioni uniformi e rispettose di un unico modello. La codificazione era complicata dal fatto che nella stessa manualistica francese, anche sui termini usuali, esistevano divergenze fra cuochi – Carême scriveva *magnonaise* per *mayonnaise*[38] e la *béchamel* comportava almeno quattro varianti ortografiche[39] – e dal fatto che la creatività di piatti e di pasticcerie, nelle case private e nei ristoranti, aveva finito per produrre una neologia oscura. La titolazione di una ricetta con derrata o preparazione *à la* seguita dal nome del cuoco o dell'anfitrione, di un personaggio storico o di un'attrice, di una città o di uno Stato, aveva indotto nella Francia stessa non pochi dubbi nella consultazione dei menù. Il vezzo, contagioso, si ritrova nei titoli italiani di ricette, tanto più storpiati o bizzarri, quanto meno costosa era la pubblicazione. Scoprire dietro un *dolce alla sciantile*[40] la *crême Chantilly* è opera da filologo. A questo cercheranno di porre ordine i repertori professionali della seconda metà dell'Ottocento. *Il re dei cuochi* di Giovanni Nelli titola in entrambe le lingue, e quando il piatto è italiano lo traduce in francese, a conferma che è questa la lingua universale (*Panettone à la milanaise*)[41]. Appaiono dei dizionari per professionisti e per *amateurs*, come quello di Giacomo Giardini[42], mentre le traduzioni dei manuali più autorevoli inaugurano una nuova ricerca dell'eleganza e proprietà linguistica[43]. È una esigenza sentita, verso la fine dell'Ottocento, dovunque si ripeta la cucina di Parigi: il *Meisterwerke der Speise und Getranke. Franzosich – Deutsch – English*, stampato a Lipsia nel 1893, rappresenta uno dei repertori linguistici e sinottici più completi per l'alta ristorazione. La sua funzione va ben oltre il compito di formare un maître d'albergo, e permette alla terminologia professionale di consolidarsi, fra sala e cucina, da paese a paese. Il lessico poliglotta, e in particolare quello italo-francese, diventano strumenti per il cuoco e il cameriere, per decifrare un menù in cui le lingue s'alternano e s'incrociano, per spiegare termini di cui l'origine, pur recente, si è già persa. A questi fini, l'editore Hoepli pubblica *Il gastronomo moderno. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e personale d'albergo*. Non una ricetta, tutto l'occorrente per spiegare e tradurre il nome di un piatto al cameriere che non sa né chi è Gambetta («avvocato, statista e patriota francese») né come siano *les oeufs Gambetta* («uova rimestate al crostino, alternate con purea di cipolle, conserva di pomidoro, prezzemolo e tartufi»). Per interposta persona, il vademecum risponde ai dubbi e alle curiosità della clientela italiana. Con una breve istruzione sull'ortografia del menù e sulle relative questioni del singolare, del plurale, delle particelle (*consommé au riz*), l'autore rimedia a una della gravi lacune nella formazione di un personale alberghiero avviato non dalla scuola ma dall'apprendistato, in età precoce, a biascicare le lingue. Il manuale edito nel 1904 non verrà più ristampato perché a metter fine ai disastri del franco-italiano e dei gerghi alberghieri si fanno sentire le prime voci a favore di una riforma nazionale e purista.

5. Ordine e pulizia

In una lettera di Olindo Guerrini a Pellegrino Artusi, del 19 dicembre 1896, riprodotta nella quarta edizione della *Scienza in cucina* (1899), si legge il *pastiche* di una ricetta del celebre cuoco di corte, Giovanni Vialardi, scherzosamente titolata *grillò abbragiato*. Cosi comincia: «la volaglia spennata si abbrustia non si sboglienta». È il manifesto di un'offensiva contro le «traduzioni dal francese e le compilazioni sgangherate»[44] da parte della coppia di gastronomi che più ha contribuito alla riforma della terminologia culinaria domestica. Artusi, autodidatta, curatore di un'edizione delle lettere del Giusti per i fanciulli, vive a Firenze, legge il francese, pratica il fiorentino parlato e scritto e vuole farsi intendere da tutti gli italiani. Per questo fa precedere il suo ricettario dalla *Spiegazione di voci che essendo del volgare toscano non tutti intenderebbero*[45]. Non ha nulla di un epuratore scolastico e accoglie alcuni termini francesi, talora seguiti dalla traduzione («le patate *alla sauté* non sono forse *rosolate nel burro*?») e talora intraducibili (le *quenelles*), in quest'ultimo caso per esser chiaro senza imbrogliare con troppi neologismi[46]. Commerciante poco versato nelle lingue straniere, benché provvisto dei vocabolari utili a disbrigare la corrispondenza, cade talora in fallo: una serie di disgraziati *soufflet*, probabilmente tirati paro paro dal *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, gli scappa come un'impertinenza (così scritto, infatti, *soufflet* significa schiaffo)[47].

Artusi si assegna il ruolo che gli s'addice, di mediare paternalmente fra l'italiano e le tradizioni dialettali, il fiorentino (egli abita a Firenze), il romagnolo (è nato a Forlimpopoli) e quanto delle parlate delle maggiori città (ha viaggiato fra Napoli, Roma, Bologna, Milano, Padova e Torino) arriva sino in tavola. La bibliografia storica dei ricettari lo preoccupa poco, e sembra dimenticare l'esistenza di una pubblicistica già vivace. Si fa invece volentieri raccontare le ricette nelle case in cui è ospite, e ama leggerle su fogli volanti, riceverle per posta. È un osservatore attento del lavoro altrui. Diretto alla fiera di Rovigo e fermatosi a Polesella, dopo una buona tappa a cavallo, entrando in una locanda comanda quel che l'ostessa può offrirgli. La donna fa *i risi* e Artusi ne ascolta la voce, ne osserva le mani e registra mentalmente ogni fase, dal soffritto alla bollitura, al pugnetto conclusivo di parmigiano[48]. *I risi* si tradurranno in un raccontino intitolato *riso alla cacciatora*. Molte ricette, come questa veneta, sono osservate dal vivo, ascoltate in dialetto, trasferite in italiano. Due cuochi lo aiutano a ripetere i piatti, Marietta Sabatini di Massa e Francesco Ruffilli di Forlimpopoli, che la corrispondenza con il padrone rivela capaci di leggere, di riempire uno straccio di lettera e soprattutto di cucinare.

La riforma di Artusi nasce in un clima di nazionalismo patriottico, di purismo scolastico e di marcata sensibilità pedagogica. Per questo, egli parte dall'intuizione di non dover semplicemente cancellare dei barbarismi ma di poter acclimatare nell'italiano tutte le voci di cucina, toscane e dialettali, professionali e servili, di donne oltre che di uomini. «Dopo l'unità d'Italia mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai proprii dialetti»[49]. In un campo, l'onesta direzione della mensa, ignorato dai programmi scolastici e ancor più dai letterati, le sue proposte dovevano anzitutto esser di buon senso, e facili all'orecchio e alla memoria. Il successo del libro le renderà autorevoli. Dei pesci accoglie la doppia denominazione, adriatica e tirrenica, degli ortaggi l'uso fiorentino e italiano (gobbi e cardi), traduce una dozzina di termini bolognesi, scelti fra i più espressivi come i mezzi maccheroni detti *denti di cavallo*, e coagula nel *migliaccio* i diversi modi per chiamare un dolce della propria infanzia, a base di sangue

di porco. Interiora e tagli di carne, grassi e paste ritrovano qua e là, da una formula all'altra, un'identità municipale. Artusi preferisce adottare il principio dell'esistenza di variabili «locali» e «italiane» piuttosto che quello di una qualsivoglia egemonia. Il suo atlante linguistico comporta un'unica tavola, con la forma di un triangolo compreso fra Firenze, Bologna e Forlimpopoli. I piatti che vi affluiscono dall'esterno sono già italianizzati e per così dire ingentiliti. Forse per aggraziare con un bel nome la salsa che tanta grazia ha presso il suo palato, adotta la *balsamella*, un dialettismo già impiegato da Alberto Alvisi cuoco del vescovo di Imola (1785-1800)[50], che, come tutte le etimologie popolari e le analogie semantiche, propone un balsamo per sostituire *besciamella* e *béchamel*, quest'ultima derivata dal patronimico secentesco del suo presunto creatore, il marchese Louis de Béchameil.

Dare un modello di scrittura alle donne di casa non era forse nelle intenzioni prime di questo scapolo incallito, ma è l'esito più importante del suo successo. La lingua della cucina materna era tutta orale e dialettale prima del Signor Artusi o veniva tradotta dal francese o dal tedesco – è il caso del *Manuale* di Caterina Prato – opponendosi a quella degli *chefs*, uomini di mestiere. Quando era data alle stampe aveva il tono secco dell'italiano scolastico dei prontuari di economia domestica piuttosto che quello di brave donne intorno al camino o di amiche alleate in pasticceria. Con *La scienza in cucina*, un italiano familiare parlato quindi scritto, sempre sul tono di un'istruttiva e privata conversazione, subentra a un gergo spinoso, irto di gallicismi, e dà voce alle voci di casa. Gli scambi epistolari, le ricette che gli venivano spedite da ogni città, e che, previo vaglio, Artusi includeva nel libro a ingrossar le ristampe, forniscono il filo con il quale egli ritrasmette i propri messaggi. Questi ultimi giungono a segno grazie al libro che da Firenze si sparpaglia in ogni angolo della penisola, e si riconvertono nelle giudiziose chiacchiere che da un'amica all'altra passano sotto forma di altre ricettine a matita e di nuovo riaffiorano nelle confidenze. *La scienza in cucina* va a confondersi con il verbo delle mamme e delle signore in visita, nobilitando lo stile verbale di tutta la didattica spicciola e casalinga.

6. Autarchia linguistica

L'udienza del dettato artusiano e l'adesione di un poeta celebre, editore di antichi testi culinari, Olindo Guerrini, hanno contribuito a riproporre l'esigenza di una riforma della lingua e della terminologia alimentare. Fattore decisivo saranno i riconoscimenti che, direttamente o indirettamente, verranno indirizzati alla *Scienza in cucina*. In un clima di neopurismo e di proclamata italianità, Alfredo Panzini prende posizione a favore di Artusi nel *Dizionario moderno* del 1905, rendendo omaggio alla sua «grazia nostrana e alla purezza di lingua da far arrossire molti testi scolastici»[51]. Le ristampe del *Dizionario* amplificano tale omaggio. Parrebbe una congiura di conterranei – Artusi e Guerrini sono nati in Romagna mentre Panzini è originario di Senigallia con casa a Bellaria – ma in realtà è un'azione spontanea di un commerciante in pensione, di un bibliotecario e di un professore di liceo. Quanto il nazionalismo pesi sul nuovo lessico, lo si misura da un fatto: due soli, nella *Scienza in cucina*, sono i piatti *all'italiana* (i tortellini e il lesso rifatto) laddove Toscana ed Emilia compaiono 21 e 15 volte, rispettivamente, nei titoli delle ricette. La riforma linguistica non nasce per costringere i cittadini della penisola a sedersi a un'unica tavola, ma per permetter loro di comunicare la propria diversità.

Anche fra i divulgatori dell'alta cucina, il nome di Artusi comincia a circolare. Lo raccomanda, nel 1909, Alberto Cougnet come «ispiratore di questa sentita riforma nazionale, nella terminologia e nella dicitura prettamente italiana»[52]. Il cavalier Cougnet ha diretto, su sollecitazione del Circolo gastronomico milanese, *L'arte cucinaria in Italia*, una monumentale enciclopedia di ricette per cuochi professionisti ove ritroviamo naturalmente decine di polli «grillettati», cioè tagliati a pezzi e saltati in pentola. È una contraddizione o solo l'inizio della resipiscenza? Forse i troppi gallicismi cominciano a stancare i commensali, e sembrano aver fatto il loro tempo; ma il problema è in che modo rimpiazzarli. A partire dal 1° gennaio 1908 i menù della casa reale vengono redatti in italiano, e il termine stesso «menù» passa a giudizio. Come rinominarlo correttamente? *Minuta, lista, distinta, gastronota*, piovono le proposte ma la questione è oziosa, solo di bandiera. Poco, infatti, sta mutando nelle cucine di casa Savoia. Il *consumato alla diplomatica* sostituisce il *consommé diplomate* di brodo di pollo legato con tapioca. *Consumato* è un francesismo? Come osservava Panzini, «brodo ristretto o consumato» lo chiamava già Bartolomeo Scappi[53]; quanto *alla diplomatica* è «un nome ampolloso», avrebbe detto Artusi «per una briccica da nulla»[54]. Ritradurre dal francese, restaurare vocaboli antichi, significa spostare semplicemente i termini del problema, creando un frasario altrettanto artificioso. Morale: non si cambia la lingua senza riformare anche la cucina.

Sarà il problema del Ventennio. Artusi muore nel 1911 novantenne, ma Panzini, dopo la guerra, continua ad accrescere il suo *Dizionario* e accoglie la *balsamella*[55]. Nel 1929 siederà nella prima fila della neonata Accademia d'Italia che riceve espresso mandato di emendare la lingua dei forestierismi. In cucina il progetto aveva implicazioni nuove, ben diverse dalle riforme del protocollo della casa sabauda. Il credito concesso alle identità regionali da parte del regime, i censimenti delle risorse locali e delle tradizioni gastronomiche, la riorganizzazione degli enti turistici e la promozione dei prodotti italiani all'estero danno al ricettario artusiano l'opportunità di estendersi e allargarsi, ricevendo dall'alto un riconoscimento che aveva avuto soprattutto dalle famiglie. La formazione ideologica delle massaie, operata attraverso i canali della stampa e della propaganda, dei concorsi gastronomici e delle sagre, si assegnerà sempre più esplicitamente il

duplice obbiettivo dell'autarchia alimentare e dell'autarchia linguistica. È alla donna, e subordinatamente alla serva, che spetta la concretizzazione del programma fascista, anche a parole. Giovano, in questo, la circolazione manoscritta delle ricette, stimolata dai periodici femminili con l'istituzione di una posta delle lettrici, e la nascente cultura radiofonica che restituisce alla comunicazione verbale un prestigio moderno. La riforma della terminologia francese viene devoluta agli accademici, quando la cucina della famiglia e dell'osteria rappresentano i capisaldi della gastronomia del regime, e l'unità della lingua parlata comincia a guadagnare terreno. Un progetto pur sempre ambizioso, data la confusione secolare che regna fra i cuochi, avviati in giovinezza a biascicare un po' di francese e a far pratica magari sulle navi, inclini a riproporre confusamente piatti borghesi e fini insieme ad altri popolari e dialettali, strampalati nella pronuncia, quasi sempre inetti nell'ortografia.

Per quanto univoca, questa passione nazionale per la lingua viene espressa dalle voci più diverse. Filippo Tommaso Marinetti, che siede con Panzini nella «classe di lettere» dell'Accademia d'Italia, traduce nello stile dell'avanguardia quello che terze pagine ed elzeviri ripetevano ogni giorno. Nel 1932, *La cucina futurista*, dopo aver condannato la pastasciutta e infilzato una serie di formule scandalose, firmate da aeropoeti e aeropittori, torna sulla questione della lingua, con un *piccolo dizionario* in chiusura. Vi si trovano vocaboli che sostituiscono altrettanti francesismi e anglicismi, tutti dibattuti in quegli stessi anni da Alfredo Panzini: castagne candite (*marrons glacés*), consumato (*consommé*), fondenti (*fondants*), fumatoio (*fumoir*), lista (*menu*), miscela (*mélange*), sala da tè (*tea-room*). Non è tanto la faccia purista di un'avanguardia considerata fracassona ma lo spirito di reinvenzione linguistica che caratterizza tali proposte. Del resto Marinetti, conosciuto e stimato autore in lingua francese, mena la sua guerra da poeta, come se l'autarchia fosse l'occasione per sonorissime sparate. Infatti, schizzano dalla sua penna nel *Dizionario* alcune fulminee intuizioni, peraltro incomprese: il *traidue* (sandwich) e il *pranzoalsole* (picnic) che con la *polibibita* (cocktail) hanno fortuna più estetica che colloquiale[56]. La neologia culinaria futurista predilige l'agglutinazione, dando origine al *porcoeccitato* (salame crudo, caffè bollente e acqua di Colonia), al *dolcelastico* (zabaione e liquirizia) e al *brucioinbocca* (versando in ordine nel bicchiere: whisky, miele, Strega, vermouth e alkermes). È un modo di «legare» i lemmi, come ingredienti di una salsa, che risulta inusuale nella ristorazione e che ha dato pochi esiti fra cui, oggi, il più celebre è il *tiramisù*.

In che misura si tratta di un gioco serio? A far riflettere sul fondamento critico delle trovate futuriste è proprio lo strampalato elenco di piatti nei menù d'albergo, impastati e storpiati in tutti i modi e oscurissimi, e la divertita accoglienza, fra i placidi lettori di giornali, di questa battaglia di parole. Marinetti intuisce inoltre l'importanza che in una riforma della lingua hanno i referenti e la necessità di adeguare la sua neologia a una cucina e a un servizio nuovi. Non dovendo proporre dei beni di consumo ma degli oggetti d'arte, le sue proposte non ubbidiranno a criteri di tipo commerciale. La *polibibita* non è dunque il cocktail, ma una mistura di liquori e bibite, scelti secondo la regola del contrasto esplosivo (vino chinato + rhum + barolo bollente + sugo di mandarino = *decisone*) o dell'armonia vocalica (per l'*inventina* occorrono tre ingredienti che cominciano per A: Asti spumante, liquore d'Ananas, sugo d'Arancio). Anche se nessuna di queste bevande uscirà dalla cerchia delle avanguardie, la cucina futurista ha il pregio di restituire agli italiani l'iniziativa linguistica.

Gli «elenchi di voci da sostituirsi a corrispondenti parole straniere» usciranno solo a partire dal 1941 nel «Bollettino della Reale Accademia», dopo aver sollevato un ampio dibattito non solo fra

linguisti e letterati, ma fra tutti gli addetti ai lavori, artigiani e industriali, giornalisti e cuochi. Produrre neologismi a migliaia (5.000 verranno raccolti nell'appendice all'ottava edizione del *Dizionario moderno* del 1942) implicava, oltre a un lavoro creativo non indifferente, un'analisi sistematica delle terminologie, che trovava i periti di settore spesso in difficoltà o in contrasto con gli accademici. Chiamare *marroni canditi* i *marrons glacés* significava sopprimere la differenza fra glassare e candire, così come abolire *omelette* significava rinunciare a un termine che, nel gergo delle cucine, indicava sì la frittata ma «più molle, a mezza cottura». Le parole straniere rinviano anche ai trucchi del mestiere, codificati nel tempo, con i vocaboli a disposizione: fra una frittata al prezzemolo e una *omelette* al prosciutto la differenza è di calore e di tempo. Due secoli di lavoro nelle cucine francesi non potevano esser spazzati via da un dotto elenco.

Quante di queste sottigliezze arrivano al pubblico femminile? Molte, proprio per l'esistenza di un'informazione che attraversa verticalmente le cucine e ha il compito di render concreta la questione della lingua. Alla stampa periodica era assegnato il compito di trasformare il dibattito da accademico in popolare e nazionale; la pubblicità dei prodotti ne rendeva ulteriormente capillari i risultati. L'ascolto passivo, naturalmente, era solo la premessa di una riforma che i canali scolastici e la formazione professionale avrebbero dovuto rendere operante. Dell'autarchia linguistica avverrà tutt'altro e ne conosciamo l'esito, a misura che l'Accademia pubblica i suoi elenchi e i bollettini di guerra si moltiplicano, un esito che si coniuga con il razionamento, le tessere annonarie e infine la carestia. Quando lo strumento linguistico per unificare la terminologia esiste finalmente, fornendo la base per una nuova didattica culinaria, l'Italia si divide e comincia a morir di fame. Gli aiuti americani chiudono la questione dei forestierismi.

7. L'italiano nelle cucine di Babele

Il crollo del fascismo e l'invasione americana non si traducono in una ibridazione anarchica dell'italiano culinario, semmai in una prudente amministrazione della libertà. Gli *arlecchini* e le *polibibite* non hanno avuto il tempo di attecchire e li rimpiazza il vecchio *cocktail*. Tutto ritorna nell'ordine. L'*ABC della cucina*, con cui riprendono le pubblicazioni della «Cucina italiana» il 1° gennaio 1952, non avrebbe sollevato le obiezioni, tranne forse il termine *menù*, nemmeno di un accademico in orbace. A consolidare il lessico acquisito, il mensile consacra un periodico spazio, senza ovviamente far cenno ai forestierismi. Più che qualche nome di salsa internazionale, è la pubblicità, prodotti di bellezza, profumi e Coca-Cola, a far presagire una rottura in quella lingua che la borghesia considera una delle facce della propria continuità e del proprio equilibrio. Ci sono poi i reportage di Arnaldo Fraccaroli: *Il pranzo giavanese*, *Pranzo all'italiana ma con sorprese a Singapore*[57]. Esotismo turistico nei paesi sulla via della decolonizzazione e *réclame* straniera sono cose nuove, un fenomeno che si accelera solo un decennio dopo, molto sensibile in altre testate meno conservatrici della «Cucina italiana», e che porta a un esito curioso.

Il paradosso degli ultimi cinquant'anni si può riassumere in questo modo: a misura che nel ventre della repubblica cresce la libertà linguistica e alla terminologia francese, rilanciata negli anni Settanta dalla *nouvelle cuisine*, subentrano i neologismi di origine anglosassone, promossi dall'industria alimentare e dalle catene di ristorazione rapida, la lingua italiana si moltiplica fuori dei patri confini, nelle insegne e nei menù. È l'effetto «pizza». Il termine non esiste nel *Larousse gastronomique* del 1938, prende due colonne e due ricette nel 1984. Se la raffrontiamo a quella degli spaghetti, la sua introduzione appare ancor più sorprendente. Alla lettera S, nella prima edizione del *Larousse gastronomique*, figuravano: *salami, spaghetti, stracchino*. Vengono aggiunti: *saltimbocca, scamorze, spalla*. Anche *al dente*, riferito alla pasta e ai fagiolini, ha, nel 1984, una voce propria[58]. Crescono mostruosamente anche storpiature e bisticci: il singolare *panini* – «*un* panini» – indica nella Francia degli anni Novanta il panino scaldato alla piastra[59], mentre la pizza americana *pepperoni* comporta fra i condimenti non il peperone ma il salame.

In Italia si indeboliscono le voci dialettali e cresce il culto della tavola locale, al quale partecipa anche l'industria. A questa contraddizione se ne aggiunge una seconda: la penetrazione dei barbarismi non viene frenata dalla diaspora dei termini italiani, in un clima di totale anomia, di invasione e di frontiera. Si può insegnare la cucina regionale con il *chinois* e il *court-bouillon*, come fa Gualtiero Marchesi[60], ovvero anglicizzare i dialettismi piemontesi, come fa suor Germana con il suo *pollo alla baby*[61]. Sostenuto da una produzione libraria invasiva, con ogni sorta di enciclopedie e dizionari di ricette, prevale un lessico culinario editoriale e manca un prontuario terminologico italiano, con esponenti, definizioni e traducenti poliglotti. È il solo strumento che potrebbe regolare le denominazioni dei piatti in ogni parte del mondo, e probabilmente non esistono le condizioni per realizzarlo.

Quando Artusi riceve l'onore di una edizione einaudiana, nel 1970, il suo insegnamento è ormai prossimo a esser tumulato da Piero Camporesi con tutta la cucina storica e locale, aristocratica e popolare italiana[62]. Non che *La scienza in cucina* sia naufraga fra le macerie del regime fascista ma poche donne, pare, si piccano di rifarla o ne imitano, in via epistolare, lo stile. Copiare, spedire una ricetta? Non se ne parla nemmeno, gli scaffali di libri soddisfano ogni fantasia. Per mettere per iscritto i propri segreti bisogna inoltre provare e riprovare, sbagliando, mentre le nuove pietanze

sono semplici e infallibili, oppure complicate e infattibili. S'è spezzato il filo ereditario che permetteva, da madre a figlia, di ripetere i menù; s'è rotto il raccordo fra ristorazione e cucina familiare che aveva limitato i guasti del menù francese; con l'automobile e la rete autostradale, le regioni stesse si uniformano a un modello turistico, rispondendo a una ricerca «transitoria» dell'identità gastronomica. Tradotto nel gergo della comunicazione questo significa che lo stile delle ricette care alle nonne appare oscuro, antiquato, mentre solo leggendo un settimanale e il menù del ristorante si apprendono nuovi termini gastronomici. Anche senza viaggi, chiunque può provare cibi sconosciuti, ritenendone il nome; viaggiando, si possono trovare a migliaia di chilometri piatti con nomi di casa.

La famiglia conserva, soprattutto in provincia, un decoro artusiano, almeno nelle feste, eppure il culto delle cose buone appare più una questione d'indole, di talento che non di educazione. Il mito di Parigi, da un punto di vista gastronomico, appare alquanto appannato soprattutto in quella borghesia che, in Italia, diffida di tutto e ha scarsa dimestichezza con la ristorazione a tre stelle. L'insegnamento della lingua straniera, inoltre, non tocca più solo i ricchi e coincide sempre meno con quello del francese in cui è codificata l'alta cucina occidentale. Anche l'italiano parlato e scritto con la decenza d'Artusi ha perso la funzione di imporre l'eleganza e la norma a una tavola che si apre invece a ogni forma di comunicazione, e da fissa, al centro del tinello, diventa sempre più erratica, occasionale, abbinata non alla radio ma al televisore, confrontata all'altro pasto, quello dello spot pubblicitario.

È nella diaspora che l'immagine tradizionale della gastronomia italiana si perpetua, sia quella popolare della pizzeria, della trattoria toscana e romana, che quella del ristorante fine, soprattutto a partire dagli anni Ottanta. Emigrazione interna con disseminazione di ristoranti tipici a fronte di una rarefazione delle vecchie osterie; emigrazione esterna, all'insegna di un nome proprio italiano che offre prima di tutto un richiamo etnico. California e Florida rappresentano le aree in cui il cibo degli italo-americani riaffiora e per contagio dilaga nelle forme più sontuose e stravolte. Come tutte le cucine egemoni, viene preparata da addetti di ogni regione e di ogni nazionalità, che apprendono del modello, nel corso di un tirocinio sovente breve, solo i termini ineludibili. Dopo la cucina dei padri, o meglio degli *chefs*, e quella delle mamme, è questa una tavola imbandita dai figli, o meglio dagli orfani. Il sincretismo gastronomico rappresenta la principale fonte di autenticità di una ristorazione di post-emigranti che associa almeno tre variabili: la cucina del territorio d'origine, quella del paese di nascita e quella dello Stato ospite. Un misto di dialetto, di italiano e di qualche cosa d'altro, anglo-americano per esempio: «I ristoranti italiani all'estero si stanno muovendo verso la creazione di un menù che è un *pidgin*, una lingua franca della ristorazione»[63]. È un esito tutt'altro che nuovo. Lo hanno messo in evidenza, da un capo all'altro del XX secolo, i compilatori di glossari e vademecum: la lingua dei cuochi e dei camerieri è un *volapük*, un esperanto volatile, continuamente messo in questione, insofferente della norma[64].

Quando era parso ormai prossimo a essere riordinato, sistemato a dovere, l'idioma culinario riesplode per l'effetto coniugato della perdita delle proprie origini locali e dialettali e della permeabilità a ogni influsso, tanto maggiore se fuori dai confini patrii. L'emigrazione interna lo falcidia dal basso e la creatività lo scompiglia, e il nuovo lessico si rigonfia di tutti i termini inventati, tradotti, malintesi da cuochi e gastronomi. Una simile conclusione non può non obbligare a un riesame dei termini del dibattito gastronomico, e delle varie fasi di una storia linguistica molto ineguale. Forse la prova migliore del carattere illusorio del progetto artusiano, dare una sola lingua al cibo, pulita e corretta, sta proprio nell'immagine babelica che l'italiano culinario offre prima

dell'unità e dopo il fascismo, o forse ininterrottamente, fra dialetti, gallicismi e storpiature prima, fra marchi commerciali, anglicismi e formule strapaesane poi. Di fronte a una simile conclusione, emerge un paradosso consolante forse per lo storico della civiltà, improduttivo per chi ficca nel futuro lo sguardo e immagina di ascoltare o di leggerne i messaggi: solo la cucina del principe, di Messisbugo e di Scappi, ha parlato e scritto una lingua all'altezza delle sue ambizioni.

VII. Il cuoco, l'oste e la massaia

1. La vita scritta

Le notizie biografiche su cuochi e scalchi vengono ricavate dalla letteratura gastronomica, dai conti delle case e delle corti, dalle testimonianze di feste e banchetti, raramente da testi autografi. Il ricettario e il trattato di scalcheria sono fonti importanti e possono essere letti come «storie» di mestiere, restituendo un profilo se non anagrafico almeno culturale. È questo il primo approccio documentario. Che Bartolomeo Scappi abbia operato principalmente a Roma al servizio di cardinali e di papi, lo dice e ripete la sua *Opera*. Egli stesso tuttavia ci informa di essere stato al servizio del «cardinal Marin Grimano» in Venezia, senza fissare la data del soggiorno, e di aver conosciuto direttamente il mercato ittico di quella città e i pescatori di Chioggia[1]. Tali ragguagli vengono completati da notizie sulle derrate, sulle pietanze di un territorio, in questo caso la costa adriatica fra la laguna e Ravenna, permettendo di accertare un viaggio e un'esperienza durevole e significativa. Se l'esame dei nomi geografici legati a derrate e vivande ci consente di scoprire aspetti della formazione e dell'esercizio professionale, raramente è conclusivo sul piano biografico. Le origini di Scappi sono state accanitamente disputate dai suoi critici e dai suoi lettori: Giancarlo Roversi lo voleva bolognese, Claudio Benporat propende per una formazione veneziana, una lapide scoperta in una chiesa del Luinese ne riporterebbe la nascita in area lombarda[2].

Le date di banchetti e di servizi, citate nei ricettari, risultano utili come punti di riferimento: dal 1536, anno del convito offerto dal cardinale Campegio a Carlo V, al 1566, pranzo per l'incoronazione di Pio V, si sviluppa la carriera di questo «cuoco», trent'anni che coincidono con la durata concordemente ammessa per l'esercizio di tale ufficio. I termini del calendario non sono da sottovalutare: la morte di un pontefice, Paolo III, il 10 novembre 1549, e l'elezione del successore Giulio III, il 7 febbraio 1550, consegnate in un'appendice all'*Opera*, con il preciso intento di illustrare il servizio di mensa durante i giorni del conclave, permettono di proiettare la figura del «cuoco segreto» in uno scenario storico ben noto. Al servizio di cardinali e papi, l'identità dello Scappi resta tuttavia il riflesso delle prescrizioni necessarie per rendere bella e buona la loro mensa. Le sue origini e la sua formazione sono ancora in larghissima parte da accertare, del pari che le due date fondamentali, di nascita e di morte.

Gli archivi, soprattutto per gli scalchi di fama e di nascita onorevole, possono fornire risposte più esaurienti. Cristoforo Messisbugo, che i *Banchetti* rivelano ricco e influente al punto di invitare a cena nella propria casa, il 17 gennaio 1543 e il febbraio 1548, il duca Ercole d'Este, emerge dalle ricerche sull'amministrazione della corte di Ferrara come una personalità di primo piano. I suoi viaggi e le sue ambascerie al seguito di Alfonso I, a Milano, Bologna e Venezia, la sua carica di «sottospenditore ducale», il titolo di conte palatino di cui lo insignisce Carlo V, forniscono tappe ed episodi della biografia, ricostruita da Luciano Chiappini con fonti d'archivio[3]. La sua ascesa al controllo della finanza ducale, con le fatali accuse di malversazione, aggiunge altri dettagli al ritratto, valorizzando menù e ricette grazie al suo ruolo nell'organizzazione di feste e banchetti. La data di morte, 10 novembre 1548, completa un profilo fra i più ricchi del Cinquecento.

Il limite di una biografia costruita con documenti contabili e menù sta tuttavia nell'assenza della viva voce dell'interessato, di un percorso che renda conto dei molteplici aspetti della formazione di cuoco, di cortigiano e di scrittore. Quali ragioni spingono ad abbracciare tale arte? Come la si perfeziona e quale importanza hanno i libri di cucina? Queste domande non ricevono risposta nei documenti contabili e, per quanto la si interroghi, nemmeno in una ricetta. Raramente quest'ultima registra la storia di chi l'ha sperimentata, ripetuta e dettata: frutto di una compilazione, può essere originale e autentica senza necessariamente essere autografa. Il ricettario stesso, così come la raccolta di menù, è il risultato di un lavoro collettivo, cui partecipano non solo i subordinati, ma coloro che stanno ai vertici dell'amministrazione della corte. La scrittura e la stampa domandano inoltre, con un bagaglio culturale che lo scalco non sempre possiede, ulteriori interventi esterni.

Tali sono i confini all'interno dei quali si muove una ricerca biografica che è tuttora agli albori. L'eccezione ci è fornita da un documento scoperto di recente e per così dire insperato. Si tratta dell'autobiografia di Antonio Latini, l'autore dello *Scalco alla moderna*. Pubblicata da Furio Luccichenti, a partire da un manoscritto della biblioteca comunale di Fabriano, redatto da fra' Francesco Maria Nicolini, essa racconta nel 1690 (due anni prima della stampa del ricettario) una vita avventurosa, in cui tavola e cucina hanno una parte secondaria. Antonio Latini nasce a Coll'Amato nelle Marche nel 1642; orfano a cinque anni, vaga mendicando pane e alloggio. Servo per necessità dai più teneri anni, tenta la fortuna, sedicenne, emigrando a Roma. Nella casa del cardinale Antonio Barberini esercita mansioni di cuoco, cameriere, guardarobiere; impara a tirar di spada e trincia all'occorrenza alla tavola di Sua Eminenza «che molto se ne compiaceva e rideva quando alcun colpo non mi riusciva bene e con destrezza»[4]. Prima di diventare scalco, occupa tutti i diversi ruoli di una casa patrizia, quindi piccole funzioni amministrative, e una volta scelta la propria via, esercita a Macerata, a Mirandola e a Faenza, quindi, cresciuta la sua fama, a Napoli, presso il Reggente Carrillo. Finisce così la sua carriera vestito alla spagnola, avendo portato gli stracci del picaro e l'abito di una corte cardinalizia. Dopo il 1690, anno in cui termina il racconto, pubblica *Lo scalco alla moderna* e gli viene conferito il cavalierato dello Speron d'oro. Muore nel 1696.

Nell'*Autobiografia* sono assenti menù e ricette, ma apprendiamo che il primo tirocinio, di un anno, presso il cuoco del cardinale Barberini, ha luogo a sedici anni. La formazione nei diversi ruoli di una grande casa risulta fondamentale per quello che sarà l'ufficio esclusivo dell'età matura, una scalcheria in cui comincia a farsi conoscere a 28 anni (1670) in Mirandola. Antonio Latini è un autodidatta: impara a scrivere mentre serve in una famiglia di Matelica, da un cuoco-prete, e a sedici anni si esprime ancora «alla paesana», scambiando plurali e singolari; poi viene istruito dalla vita, formandosi a poco a poco in quella scuola di cerimonie, arti, espedienti e ribalderie che era una grande casa romana. Anche la versione dell'*Autobiografia* che noi possediamo, ripresa e trascritta da un frate, solleva dubbi sui talenti letterari del Latini, a fronte di un ricettario che per ampiezza di materiali e dovizia di fonti, con i suoi due tomi, incute rispetto.

Questa *Autobiografia* ne ricorda, per certi aspetti, un'altra a distanza di tempo, quella di Pellegrino Artusi, anch'essa scritta da un uomo affermato, anch'essa particolarmente silenziosa sulla gastronomia e prodiga di informazioni sulla famiglia, la crescita, il commercio, le idee politiche e le frequentazioni di un provinciale, non di Coll'Amato, ma di Forlimpopoli, nato nel 1820 e morto nel 1911[5]. Che cosa spinge Artusi a ricordare la propria vita a ottant'anni passati? Indubbiamente una molla forse non lontana da quella del Latini: entrambi scrivono quando hanno ricevuto significative lodi, un successo che, nel campo della tavola, lascia poco spazio alle confessioni intime, ai

risarcimenti letterari e molto a un orgoglio frustrato. Raccontarsi, dai primi passi di giovanissimo provinciale, è riportare l'arte a una dimensione umana, metterla un poco a distanza, per capirla meglio. In entrambi i casi, l'*autobiografia* permette di valutare idee e invenzioni, didattica e ammaestramenti gastronomici come l'esito, e non la causa, di una vita orientata dal buon gusto.

Dopo il 1903, anno in cui Artusi prende la penna per scrivere i propri ricordi, decidendo poi di tenerli segreti, nuovi archivi si sono aperti in cui si possono leggere e ricostruire le vite di coloro che si sono resi celebri grazie al cibo. Per secoli, la scarsezza dei documenti ha avvolto nell'oscurità cuochi e gastronomi, poi improvvisamente tocca loro una notorietà pubblica e pubblicamente registrata. Caduta la vergogna legata a un mestiere sudicio e plebeo, svaniti i pregiudizi nei confronti del peccato di gola, subentra una diffusa curiosità per artigiani da considerare artisti e per la loro opera effimera. L'esistenza di bollettini professionali garantisce, durante il Ventennio, non solo una migliore conoscenza dell'ambiente di lavoro ma un riconoscimento individuale ai meritevoli: «I cucinieri d'Italia» fa opera di puntuale segnalazione con articoli, foto, premi e necrologi[6]. È oggi, con tutte le altre pubblicazioni del genere, una indubbia fonte bio-bibliografica. Periodici, guide, interviste, ricettari, destinati a una clientela più ampia, forniscono altri ragguagli sul tirocinio, l'ascesa e le migliori prestazioni di uno *chef*, con ritratti fotografici suoi e dei «suoi» piatti. I giornalisti, manipolando dati certi e ipotetici, costruiscono la storia individuale e collettiva dei creatori e dei loro giudici, per così dire a futura memoria, con il rischio che la vita del cuoco faccia già parte della sua leggenda, il che non aiuta a decifrare né l'una né l'altra. Un futuro dizionario biografico della gastronomia nascerà solo tenendo conto di queste premesse.

2. La brigata

Cuoco è un nome collettivo. Per quanto scalchi e gastronomi abbiano firmato con il proprio cognome e il proprio ritratto dei libri, il lavoro che produce la ricetta, il menù e il banchetto è rivendicato da molte persone. Sin dalle prime testimonianze scritte, la cucina di una casa principesca o cardinalizia è organizzata seguendo un ordine che prevede una gerarchia, una divisione dei compiti, una specializzazione delle funzioni, con spazi, abiti e strumenti adeguati. Se lo scalco comanda tutta la mensa, dalle forniture ai servizi, il «sopra cuoco» è a capo di un comparto che prevede un sottocuoco, degli aiutanti e dei garzoni, ognuno assegnato a particolari compiti. Mentre il sottocuoco ha la responsabilità di un piatto, un lesso o uno stufato, il garzone impara a bardare le carni e a mettere le mani in pasta. Le tavole di Scappi mostrano ben diciassette aiutanti impegnati, nella cucina, a «far biancomangiare», «lavorar la pasta», «passare i sapori», in un vano fresco a «lavorar il latte» e, accanto al focolare, a sorvegliare spiedi e pentole. Arrotini e lavapiatti completano l'organico. A questi dovrebbero aggiungersi gli uomini di fatica che provvedono al trasporto della legna e dell'acqua, i dispensieri che consegnano le forniture e un numero imprecisato di sguatteri di giovanissima età addetti a compiti di pulizia.

Era ed è un mestiere duro. Domenico Romoli lo ricorda: «Veramente è questo uno dei più fastidiosi ufficii che si possano pensare, che vi conviene di continuo stare con gli occhi aperti, volendo fare il debito vostro, e che non vi occorra qualche disgrazia»[7]. A che cosa alluda non è un mistero: la salute del principe e dei suoi ospiti, la loro soddisfazione, la riuscita del banchetto, i rapporti con altri addetti al servizio e i superiori gerarchici, scalco e sottoscalco, sono fonti d'ansia continua. La fatica, il calore e la tensione sembrano all'origine del vizio che più comunemente viene imputato al cuoco, il bere: «Sopra tutto non vi impacciate con embriachi se ben fossero i più eccellenti mastri in cucinar del mondo, che havendovi a servir per fare cuocere la robba, prima sarebbon cotti essi che gli antipasti»[8]; «Sia sobrio perché, per il gran caldo, il troppo bere gli leva le più volte il cervello, onde ne ponno nascere mille inconvenienti»[9]; «che non sia amatore del vino; perché chi pecca di questo vitio, spesso tracolla la riputatione dello Scalco»[10]. Non si tratta del solo disordine, per così dire, professionale: le cucine sono affette da un altro male endemico, la sporcizia. Alla pulizia, alla buona salute di tutto il personale, dal capo agli sguatteri, si provvede con l'assegnazione di abiti appropriati, di spazi idonei, di mansioni specifiche. Il biancomangiare va lavorato da una persona ammodo, con una camicia bianca, le mani lavate, in un angolo appartato. L'opera di pulizia non deve risparmiare nulla, i tavoli, gli utensili di rame e di ferro, gli ingredienti inutilizzati, i tovaglioli e i grembiuli, il che implica un'ispezione continua, ossessiva, e un carico di lavoro supplementare per tutti.

La disciplina è tanto più ferrea che la cucina è nei fatti uno spazio chiuso. Il «sopra cuoco», raccomanda Rossetti, «non lasci pratticar gente in cucina, poiché è luogo di troppa gelosia»[11]. La segretezza, la segregazione evitano i rischi del furto, dell'imbrattamento, della contaminazione, del veleno, e figurano nel titolo stesso del cuoco, «segreto» come Bartolomeo Scappi. Una volta fissati i limiti invalicabili del proprio territorio, si supporrebbe che al «sopra cuoco» spetti solo di esercitare la propria autorità. Ora, nel caos delle cucine, è compito difficile per i già citati disordini, e per uno nuovo ancor più frequente. «Tutti vivono con quel del padrone, e tutti rubano, e vendono legna, pane, minutie, e mille altre cose»[12]. Gli sguatteri sottraggono i resti dei «cuochi di pasta», i garzoni fanno sparire i pesci migliori sostituendoli con altri di taglia minore. Quello che non è

trangugiato sul luogo viene trafugato. Per quanto «segretissima», la brigata partecipa al saccheggio: i servi stringono strane relazioni col personale della dispensa e della cucina, per profittare del cibo mentre i sopra cuochi fanno man bassa delle forniture che sfuggono all'occhio dello scalco e dello spenditore. La difficoltà di raggiungere un equilibrio fra lo spreco e lo stretto necessario è attestata da tutti i manuali di casa: se gli avanzi sono regalie di spettanza del cuoco, che è remunerato anche in natura, l'eccessivo consumo di olio, di legna, di pollame si spiega col fatto che grassi di frittura, ceneri, teste, colli, cuore e fegato di polli vengono rivenduti con profitto[13]. A questo stato di cose, lo scalco deve porre un limite con la sorveglianza e con la giustizia, rispettando le mance e le regalie destinate a cuochi, garzoni e sguatteri, interdicendo le ruberie, rendendo conto, nella misura del possibile, al maestro di casa. Pochi archivi contabili sono stati esaminati da questo punto di vista per stabilire l'esistenza di patti taciti e di consuetudini dietro una gestione discrezionale di forniture, resti della mensa padronale, accantonamenti. Il contratto sottoscritto fra Jacopo Bronzoli e i marchesi Ginori a Firenze, nel 1774, mostra in tutta la sua complessità un'amministrazione della mensa in cui il cuoco ha diritto sugli avanzi ma deve distintamente nutrire, oltre ai padroni, il sottocuoco, le donne di servizio, i servitori, i contadini e i bottai a giornata[14]. Il cibo è a un tempo retribuzione e moneta di scambio, indennizzo e tornaconto.

In un lavoro che comincia prima dell'alba con la preparazione del fuoco, l'avviamento del bollito, la pulitura di ortaggi e volatili, e continua verificando il numero e la qualità delle provviste, distribuendo i compiti, sorvegliando il servizio di credenza poi quello di cucina, e si fa via via convulso a misura che si approssima l'ora del primo servizio, l'autorevolezza del «sopra cuoco» è essenziale per il buon fine. Non deve essere né giovane né vecchio ma di forte tempra e di molta esperienza; ha da saper comandare ed essere seguito da cuochi «ubbidienti, umani, allegri e – aggiunge il toscano Romoli – quanto possibil fosse, Italiani et non ultramontani»[15]. Si è formato attraverso un tirocinio, superando i gradi della gerarchia, conservando talora (è il caso di Bartolomeo Stefani) una particolare venerazione per il maestro, Giulio Cesare Tirelli[16]. Oltre al curriculum, l'intelligenza ha parte di rilievo in una carriera in cui ordine e metodo non sono le sole qualità. La conoscenza profonda delle derrate, acquisita a contatto dei mercati e dei mercanti, raffinata da incarichi rivestiti in altre corti, esaltata da doti sensoriali e mnemoniche, è all'origine dei successi di Bartolomeo Scappi. L'intuizione gli permette di metterla a frutto prevenendo gli appetiti del suo signore, creando nuove vivande «saporose, e grate al gusto [...] piacevoli, e dilettevoli all'occhio, con loro bel colore, e vaga prospettiva». Per questo Scappi si paragona all'architetto, con cui spartisce l'onere dell'allestimento del banchetto. Ma a differenza d'esso, deve rivelarsi un improvvisatore che «in caso di bisogno d'una sola cosa sappia farne diverse vivande»[17].

Il mestiere e lo statuto del cuoco, al di là delle mode gastronomiche, presentano caratteri di assoluta continuità. Cambia l'indole dell'autore – l'uno più modesto, l'altro più creativo, l'altro attento all'effetto delle statuine di zucchero e di burro più che al calore delle pietanze – non le regole professionali da rispettare per la produzione collettiva del pranzo. Quanto al tirocinio, nel 1786 Antonio Nebbia assegna nove o dieci anni al sottocuoco per diventare «offiziale» di una casa cioè per dirigerne la cucina, dopo un tempo imprecisato nelle mansioni di sguattero e di garzone. Dopodiché, fra i trenta e i cinquant'anni, esercita l'alta carica. Questi gradi non devono essere intesi con eccessiva rigidità: ogni «offiziale» contribuisce a orientare le carriere allevandosi degli aiutanti particolarmente esperti e bravi, su cui poter contare in caso d'impedimento o di infermità. Al di sopra del capocuoco, in una corte o in una casa aristocratica, sta lo scalco, il *maître d'hôtel* dei

francesi, al vertice di una carriera partita dalle cucine o da funzioni cerimoniali. Nessuno di questi gradi gerarchici verrà messo in discussione nel corso dell'Ottocento, tranne forse quest'ultimo che diventa, nel ristorante, il responsabile della sala e del servizio.

La credenza, sopravvissuta nelle corti ottocentesche, viene riassorbita nella ristorazione alberghiera da altri comparti. *Hors-d'oeuvre*, *salades* e *desserts* tornano sotto la responsabilità intera del cuoco, alle cui dipendenze il credenziere provvede alle marmellate, alle gelatine e alle conserve. Il cameriere o il caposala, e solo in casi eccezionali un capo affettatore (*commis trancheur*), esercitano funzioni di taglio e condimento già esplicate da credenzieri e trincianti. La sorveglianza della biancheria, tovaglie e tovaglioli piegati, e delle stoviglie ricade sotto la responsabilità del maître. Il mobilio segue, nelle stesse dimore regali, la riduzione dei servizi e dell'apparato: un pesante mobile appoggiato a un muro, con la rastrelliera per il vasellame prezioso, ricorderà con una funzione puramente decorativa quello che era stato un piccolo teatro d'eleganza e di buon gusto.

Il nuovo assetto delle cucine, con le riforme introdotte dalle regole del servizio conformi al gusto francese, illustrato da professionisti come Francesco Leonardi (1790)[18] che avevano operato in tutta Europa, da Napoli a Parigi a Pietroburgo, vede il capocuoco affiancato da due operatori di fiducia, a lui non soggetti ma responsabili di due dipartimenti separati, il rosticcere e il pasticcere. Quest'ultimo rappresenta la figura-chiave dell'età napoleonica e della Restaurazione, e assurge non di rado al governo supremo, secondo un modello ispirato dalla Francia. È costui il nuovo architetto del convito, che innalza sulla tavola emblemi, trofei, costruzioni, giardini, paesaggi:

> Un perfetto cuoco deve non solo disegnare, ma converrebbe che avesse imparato ancora a modellare qualche forma, ornati ecc., mentre avendo queste cognizioni, potrà figurare con molto decoro senza andar soggetto ad altri artisti, i quali per invidia o per ignoranza li fanno sfigurare in tutto.

Così l'Agnoletti, che nel dipartimento delle cucine della corte di Parma occupava, dal 1821 al 1826, il ruolo di aiutante di canditeria e di confetturiere, con una specializzazione particolarmente apprezzata nei gelati[19].

Nel corso dell'Ottocento, la professione del cuoco registra un mutamento significativo. Tradizionalmente legata alla casa patrizia e alla borghesia facoltosa, essa emigra progressivamente verso l'industria dell'ospitalità di cui l'albergo e il ristorante sono i pilastri. Sull'esempio parigino, ispirato dai ranghi dell'esercito (*brigata* è un antico termine militare italiano ripreso dai francesi ed esteso metaforicamente alle cucine), nell'alta ristorazione si procede, con la seconda metà del secolo, a una razionalizzazione del lavoro e dei ruoli con unità di cucina divise in sezioni o *partite* ognuna con un proprio responsabile. Ai vertici troviamo il capocuoco e il sotto-capocuoco, sempre al comando. Sotto di loro la nuova figura del salsiere, «il chimico illuminato, il genio creatore e la pietra angolare della cucina»[20], primo dei capi reparto che occupa un grado creato dall'egemonia delle salse nella cucina francese. Antipasti, minestre, legumi e guarniture, pesci, arrosti, pasticceria e gelati corrispondono ad altrettanti comparti, con un capo e un aiuto. Alla dispensa e, dai primi del Novecento, al frigorifero è preposto un responsabile. Questo piccolo esercito viene completato da personale con ruoli minori, dal *cuoco di famiglia* (che si occupa della nutrizione del personale) al macellaio, al panettiere, al casseruoliere cui incombe la pulizia di tutto il rame. Diminuendo la capacità ospitale dell'albergo e del ristorante, decresce in proporzione il personale, sino a una struttura per 50 coperti a prezzo fisso con un capocuoco, un aiutante e un aiuto apprendista.

In questo organigramma, le carriere seguono trafile ben precise. Il sotto-capocuoco è stato un salsiere o un capo del frigorifero, mentre il salsiere, a sua volta, ha esercitato mansioni di

caporeparto. Il capo-legumiere (*chef entremetier*), che precede per rango i responsabili delle diverse partite, è un ex capo delle minestre o un ex aiuto salsiere. L'estensione di tale assetto agli alberghi di lusso di tutto il mondo garantisce un'area di impiego ampia, maggiore di quella delle case private, con occasioni di carriera legate alla mobilità. Tutto ciò è reso possibile dall'esistenza di un unico modello gastronomico, quello parigino, al quale i professionisti dei diversi paesi portano leggere varianti. I contratti di lavoro in cucine dirette da francesi, la pratica con *chefs* prestigiosi, le promozioni ottenute in locali particolarmente reputati sono altrettanti titoli di merito a fronte di un'origine nazionale che può costituire un handicap. I piatti italiani, che si riducono a quelli di pasta classificati con i contorni alla voce *légumes*, hanno un posto modesto nei repertori di cucina professionale, offrendo al personale originario del nostro paese competenze specifiche marginali, sporadicamente richieste dalla clientela. Questo modello gastronomico e organizzativo risulta vigente sino a tempi recenti, e comunque sino alla quinta edizione del *Manuale dell'industria alberghiera* del Touring Club Italiano, del 1954.

3. Abito e costume

L'uniforme professionale di cuochi, capisala e camerieri obbedisce tutt'oggi a un codice cromatico rigidamente imperniato sul bianco e sul nero. Prima dell'Ottocento, così come risulta da molteplici testimonianze, regna fra le persone di servizio una diversità di colori e di fogge. Gli scalchi vestono con eleganza, con ricercatezza degna dell'ambiente aristocratico in cui operano. Nelle cucine, invece, cuochi e sottocuochi portano il grembiule bianco, rimboccano le maniche, tengono la testa coperta da cappelli e berretti. Solo gli addetti alle mansioni più umili, i lavapiatti, operano a capo scoperto e senza camicia[21]. Al responsabile della preparazione dei piatti e del servizio è di norma raccomandato il color scuro: «Deve lo scalco vestir politamente et ornatamente di negro, da omo riposato e grave, conforme l'onorato officio richiede»[22]. Indossa abiti che si ispirano ai criteri di gusto e di taglio della corte del suo signore: servendo un cardinale, avrà una veste larga e lunga, e berretta da prete sulla testa; se il suo padrone è un principe, seguirà l'eleganza di un gentiluomo, così come il trinciante che si cinge della spada, o il credenziere che, giovane e avvenente, segue la moda. Costui, addetto agli antipasti e alle insalate, alle confetture e alle frutta, un poco pasticcere e un poco gelataio, non a caso fornisce, ben azzimato, la parte più lepida, golosa del pasto. Solo lo scalco ha diritto in principio alla barba, ai baffi e, dalla seconda metà del Seicento, alla parrucca. I subordinati, in cucina, è preferibile che si radano ma, come attestano le incisioni di Scappi, sono probabilmente i più giovani ad apparire glabri.

Nelle corti e nelle case nobiliari, dunque, il personale di servizio si adeguava, più che a un codice professionale unico, all'immagine del padrone, sottolineandone nelle fogge la munificenza e l'eleganza. Quanto più le mansioni erano direttive, tanto più si adottava uno stile cavalleresco, signorile, di moda, con una parrucca lunga che via via s'accorcia nell'epoca dei lumi, da Antonio Latini, cuoco delle migliori case napoletane di fine Seicento, a Giovanni Nebbia che opera a Macerata nella seconda metà del secolo successivo[23]. Questo non impediva che le rispettive funzioni comportassero delle insegne di mestiere. Il trinciante addetto al taglio delle carni metteva un tovagliolo piegato per il lungo sopra la spalla sinistra durante il servizio a tavola. Tale uso sopravvivrà anche dopo la scomparsa di questo personaggio, e ritroviamo il tovagliolo sotto l'ascella e sull'avambraccio nel servizio dei banchetti e in quello dei ristoranti, durante l'Impero a Parigi[24] e via via sino ai giorni nostri.

L'introduzione di uno stile vestimentario cromaticamente rigido, bianco in cucina e bianco-nero in sala, imposto a tutti, è frutto di una nuova funzione dell'abito professionale nell'Ottocento. Essa è ispirata da imperativi d'igiene e di cerimonialità. Il bianco, dalla giacca del cuoco alla tovaglia, alle stoviglie, designa la pulizia impeccabile che deve saltare all'occhio, far colpo. Il nero non è un colore assente nelle cucine, ma è concesso solo agli alimenti – lo si ritrova negli intingoli, nelle secrezioni dei calamari, nei semi dei frutti. Lo portano invece coloro che servono, con la precisa intenzione di incarnare un'eleganza compassata, austera. Sin dal Cinquecento il nero, elegante e autorevole, ha il favore delle élite, al punto che Domenico Romoli, nel suo trattato *La singolar dottrina*, emenda qua e là le eccentricità dei serventi e chiede al coppiere di calzare scarpe di velluto nero e non rosso[25]. L'interdizione dei colori sgargianti va di pari passo con l'adeguamento a un abito uniforme, una livrea di servizio che ritroviamo nelle corti dell'*ancien régime* e della Restaurazione. Contrapponendola alla livrea verde napoleonica, Maria Luigia a Parma[26] ne impone una di colore bruno scuro, la quale anticipa il trionfo del nero e del bianco come valori acromatici.

Nella seconda metà dell'Ottocento, il personale di sala, in tutti i paesi del mondo, indossa la marsina con cravatta bianca, e, nei ristoranti meno formali, la semplice giacca nera che guadagna terreno sul frac sino a sostituirlo dopo l'ultima guerra mondiale. Solo il primo cameriere ha il diritto di portare la cravatta nera, enfatizzazione che assimilava lo scuro a un grado più alto, a un rigore maggiore. Il panciotto nero con lo smoking, e bianco con il frac di sera, obbedivano ad analoghe considerazioni.

A questo codice bianco-nero, camicia, sparato, polsini, pettorina, cravatta da un lato, giacca, pantaloni, calze e scarpe dall'altro, corrispondono altrettanto imperative regole di parruccheria. Il *Manuale dell'industria alberghiera* del Touring Club Italiano, nel 1923, addita come esempio da seguire l'uso inglese che vieta i baffi ai camerieri, permettendo una barba (curata) solo ai capi servizio[27]. La correlazione fra bianco e *glabro* viene così affermata, parallelamente a quella fra nero e *pettinato*, il pelo fuori posto, il pelo ribelle rappresentando una libertà concessa solo ai più alti in grado, che come è noto trattano familiarmente i propri clienti. Nella realtà il baffo corto dilagava. Le foto di gruppo delle brigate degli alberghi e delle navi lo dimostrano. Fra cappello bianco e mento raso, il pelo sopravviveva, così come fra il mento rasato dei camerieri e una accurata spalmatura di brillantina sul cranio. I criteri di sartoria, parruccheria, cosmesi sono dunque concordi.

Un solo copricapo sopravvive nel comparto alimentare: il cappello dei cuochi, che, all'inizio dell'Ottocento floscio e simile al berretto di maglia, ovvero rigido, ampio e schiacciato, quindi sempre più alto, leggero e tubolare, monta come un soufflé per sottolineare l'appartenenza a un ordine professionale inconfondibile e superiore. Se un aggettivo può esprimerlo, in sala e in cucina, questo è: *ieratico*, fungendo da tiara in un sacerdozio che presiede alla salute, al benessere della clientela. Quanto al colore esso riecheggia valori leggeri, delicati, d'alto profilo, come quelli del pesce bollito, del biancomangiare, della glassa di zucchero, del ghiaccio tritato.

Che ruolo simbolico gioca invece il nero nel servizio? È il colore del lutto, stravagante, provocatorio, blasfemo, che Grimod de la Reynière, il primo giornalista-gastronomo francese, aveva utilizzato nei cartoncini d'invito a una cena-scandalo, durante la sua giovinezza. È altresì il contrassegno dell'eleganza mondana maschile, incarnata teatralmente dal cameriere che a un tempo soggiace a un'etichetta e si situa al di fuori dei criteri di moda. Il frac e lo smoking, il panciotto sono solo apparentemente un modo di uniformarsi ai criteri vestimentari aristocratici, in realtà persistono indenni di fronte a una sartoria che allunga-accorcia le giacche, muta il colore e il taglio delle cravatte e libera progressivamente l'uomo da un aspetto funereo.

Nella rigidità bicroma, negli amidi degli sparati e nelle piegoline della *toque*, del tocco, è da vedersi inoltre un aspetto non di poco conto della gestione ristorativa, quello militaresco. I cuochi dell'inizio Ottocento avevano giacche bianche con doppio petto e due lunghe file di bottoni, ridisegnate a partire dalle giubbe dell'esercito, e portavano alla cintola il fodero di un coltellaccio, segno cruento dell'arte. I camerieri fungevano anch'essi da soldati, astretti a una toilette e a una disciplina rigida, in una gerarchia ferrea, tutti uguali e impeccabili. Bianco e nero esprimono questi imperativi e servono a cancellare le singole identità a favore dello spirito di corpo. Il termine *chef* nelle cucine e *chef de rang* non sono solo metafore.

Di questo codice, il lato più curioso è la sua persistenza. Il cameriere d'albergo indossa una giacca oggi insolita, al pari del cuoco, mentre il sommelier ha una pesante catena al collo che si direbbe ancor più antica. Col passare del tempo, cadendo l'imposizione dell'abito scuro e persino della cravatta fra i clienti, le loro uniformi appaiono «datate» per non dire anacronistiche, eppure ben accette. La mera funzione segnaletica del costume bianco e/o nero ha preso il sopravvento su ogni

criterio di gusto, di moda e di opportunità, approfondendo la distanza fra personale e clienti, fra teatro e sala. Scomparsi sparati, polsini, pettorine, restano le sagome vagamente notturne fasciate in abiti da lavoro di una eleganza anacronistica, alle quali il cliente non è insensibile. L'alta ristorazione, l'industria alberghiera sono le ultime eredi di una concezione aristocratica in cui l'abito designa appartenenza a un ordine professionale fondato su un'etichetta e su criteri di eleganza che la società ha dimenticato. Che i gastronomi abbiano rinunciato a un guardaroba per la tavola, senza liberare dai vincoli chi li serve, può essere facilmente spiegato pensando ai valori tradizionali del cibo, a un gusto che esige il rispetto unilaterale delle regole, delle forme. Siccome, nel campo della gastronomia, lo spirito conservatore conta più che in ogni altro, anche l'atmosfera di un grande ristorante resta segnata dal tempo, dalla ripetizione di un rito, e, per quanto concerne gli abiti, ricorda quella di un museo delle cere i cui ospiti riprendessero vita una sera, per banchettare.

4. L'oste nuovo

Lo chef di nave e d'albergo sin dal primo Novecento lotta per il posto, ha una carriera lunga e difficile, resa ingrata dalle emigrazioni stagionali, in Riviera e in alta montagna, e da una competizione particolarmente selettiva. Invidia spesso il suo collega, cuoco di casa, che esercita funzioni tranquille e in fin dei conti meglio remunerate. Può tuttavia guardare dall'alto lo stuolo di tutti coloro che operano nelle cucine, per così dire soli o con una serva, che provvedono al vitto e al servizio. La razza degli osti, nella storia della cucina, occupa un posto ben distinto da quella del personale salariato. È antichissima e malfamata, tanto malfamata da servire a Teofilo Folengo per una rappresentazione dell'Inferno e a Collodi, all'insegna del gambero rosso, per introdurre una delle disavventure più crudeli anche per un burattino. Basta osservare i ritratti di questi uomini corpulenti, con un berretto floscio che fascia loro il capo, un grembiulone arrotolato intorno alla vita, le grosse mani piantate sul tavolo dell'avventore per capire quanto possano aver segnato la fantasia.

Le fonti letterarie su di essi abbondano, così come le testimonianze dei viaggiatori, le scene teatrali, le canzoni, le poesie burlesche, le incisioni, tutte improntate allo stesso tono encomiastico, faceto o denigratorio. Nei bandi d'ogni genere, poliziesco e annonario, la loro corporazione è sempre sotto l'occhio dell'autorità. Mancano invece ricettari e manuali, perché l'oste esegue, recita e offre i piatti alla buona e fissa i prezzi come gli aggrada. È un personaggio fuori dal tempo e dalle mode, e del pari è datato, perché con il suo vino e con i suoi piatti ha gli anni e le rughe del paesaggio rurale. Lo troviamo nell'Ottocento e nel Novecento, a servire i beoni, a maledire e riverire il mondo intero, in alcuni casi a imbandire una tavola in modo non mediocre. La tipologia dei locali è quanto mai varia. L'oste interpreta gli umori sociali e politici e segue la crescita della città dal suo osservatorio popolare. Poiché egli nutre i clienti negli stili della tradizione, interpretata in modo diverso secondo le loro disponibilità, è interessante seguire l'evoluzione di un'attività commerciale che ha in Italia profonde influenze sull'affermazione della trattoria. Osterie infatti si chiamavano locali con una cucina dove il cuoco era vestito di tela bianca, come *La Noce, La Nôs* di Milano[28], ma anche le bettole dove il padrone era della stessa risma di coloro cui riempiva il boccale.

All'oste compete anzitutto la scelta e lo spaccio del vino, da consumare in loco o da asporto. A quest'arte egli consacra il proprio talento di commerciante e sacrifica talvolta il suo buon nome, passando per un falsificatore che taglia, annacqua, colora i propri prodotti. Non è d'obbligo che offra agli avventori anche il companatico – la bettola non lo faceva –, ma l'uso di cucina si estende in molti centri urbani e nei borghi dove la richiesta, il transito, le poste, i mercati lo richiedevano. Esiste una tipologia di cibi consumati in osteria. Anzitutto quelli che sono smerciati nel locale o, in città, vengono acquisiti nelle vicinanze: pane, salumi, formaggi. Poi un certo numero di conserve e di salacche di cui l'oste può essere fornito. Il diario di Valentino Alberti veronese (1796-1834) è a questo proposito illuminante. La sua *composta di cappari* e quella *di peperoni* – di cui registra orgoglioso il procedimento – sono celebri al punto che egli diventa fornitore di cucine importanti e ne fa arrivare alla tavola di Napoleone, di passaggio a Verona nel 1807. Il pranzo più semplice che l'Alberti serviva era «pane, vino, salado [= salumi] e peveroni»[29]. Conserve fredde all'aceto e sotto sale erano da tempo immemorabile considerate pungoli al consumo di vino, indissociabili da esso. Accanto a questa attività commerciale, l'Alberti fa l'oste nel vero senso della parola e, oltre a mescere boccali, prepara il maiale e lo cuoce per gli avventori. *Codeghini*, salami, carne salata si iscrivono in un'economia in cui la taverna nutre di avanzi il porco e la sua macellazione profitta a

tutti i clienti di passaggio.

Altra cosa è invece l'osteria che offre non solo cibo freddo e sempre pronto, ma un pranzo caldo, vario e confezionato compatibilmente a stagioni e raccolti. Basti il profilo di un solo gestore per questa seconda specie: Luigi Bicchierai, detto Pennino, oste della Locanda del Ponte a Signa da 1812 al 1873. Un luogo di gran traffico, in riva d'Arno, l'Arno navigabile, sulla via per Livorno, con un passaggio di persone importanti e la presenza dei soliti avventori locali. Ci ha lasciato un brogliaccio, dei conti, delle riflessioni. In cucina c'è lui e per tutta brigata ha un garzone. Alcune delle sue ricette riflettono la tradizione locale e fiorentina: minestra di ceci, trippa al sugo, baccalà coi porri, frittata grassa, fagioli al fiasco, braciole di maiale col cavolo nero; in altre v'è una preoccupazione economica, il recupero dei tozzi rinsecchiti nelle *croste di pan grasso*. La carestia è sempre dietro l'uscio, titolata nel *sugo della miseria*, e in quella «pietanza da poveri, ma assai fine di gusto e gradita anche a' signori, preti e officiali» che si chiama *panzanella.* Altre ricette gli vengono da cuochi di passaggio; uno di questi, astigiano, gli lascia in ricordo una *minestra Savoia* di fegatini, ortaggi triti e un bell'osso di bue. Avendo avventori d'ogni risma, deve cimentarsi anche con piatti signorili, studia quindi le derrate, le prova, le assaggia:

1 settembre 1818. La frutta che è gustosa ma non adatta ai nostri cibi da osteria è il meligrano. Un vecchio navigante che ha fatto viaggi su un legno da corsa tra Livorno e l'Oriente mi dice che là, si fanno spremute, oppure che se bollite e tirate all'impannata 'e si serve con la carne a stufato. L'unica prova che ho fatto ma l'ho mangiata io, è stato di servire la ricotta fresca mescolata con tanti grani, ma non è stata gradita[30].

Le ricette sono i suoi discorsi di mestiere che gli servono per riflettere, per dialogare fra sé e sé e con i clienti, e gli permettono di esprimere una vena ciarliera, uno spirito sagace:

1849. Con tutti questi moti di ribellioni e voglia d'accorpare l'Italia, io che sono oste e poco conosco di quelle faccende, ho pensato all'Italia così divisa, ma che tutti vogliono insieme e me la figuro come un bel pentolone di bollito: zampa, lingua, carne varie, udori!! Così se l'Italia è un bollito, la Bandiera sarà la salsa di condimento, cioè Salsa Tricolore[31].

E via con le tre salse patriottiche, bianca, rossa e verde. Pennino non ha nulla dell'oste cialtrone, è pio e conservatore, ma non privo di una arguzia cinica e spregiudicata. Si approvvigiona alla giornata, secondo un calendario in cui derrate e stagioni hanno cicli identici, variando la quantità ma non la data del raccolto. Passano i pastori con le loro pecore per andare a svernare, e compra loro la ricotta; s'ammazza il maiale e confeziona un migliaccio di sangue. Cita i proverbi quando gli servono da promemoria:

29 Aprile 1814. Il fattore ha messo all'ingrasso un bel po' d'oche che, come dice l'adagio «chi vuole un'oca fina, a ingrassare la metta a Santa Caterina». Poi per Santa Lucia s'ammazzano e si acconciano per conservarle per l'estate, come si fa con la ciccia di porco[32].

Col passare del tempo, il transito di una strada ferrata, la Firenze-Empoli-Livorno, l'apertura di un forno per il pane (che a Signa nel 1855 marca un po' la fine della panificazione domestica), l'arrivo dei piemontesi, questo ritmo varia appena. I cibi d'osteria vengono dai contadini, dalle botteghe, raramente da lontano, come quei grani di caffè che spediti da Livorno transitano a Signa con destinazione Firenze. Per quanto curioso, Pennino non ha grilli per la testa e non si spinge oltre la besciamella e la pasta sfogliata, quest'ultima solo «per le feste grandi». Nell'epoca dell'organizzazione delle brigate di cucina, sa fare tutto da sé, gestire acquisti e conti, preparare le pietanze e servirle con garbo.

Questi cuochi tuttofare sono, agli occhi dei viaggiatori, l'essenza stessa della tradizione e del colore locale, e suscitano attenzione crescente, dalla fine dell'Ottocento. Come se l'esistenza della cucina creativa alta, di uno stile alberghiero francese, comportasse una perdita di radici, inducendo un gusto artificioso, l'osteria guadagna favore presso quei ceti borghesi e intellettuali che avrebbero

dovuto essere i veicoli di un internazionalismo gastronomico. Il costo modesto, le derrate semplici, i sapori intensi fanno presa su italiani e stranieri. Locande di passaggio, come al ponte di Signa, o altre, in contrade meno civili, descritte da Pellegrino Artusi nella *Scienza in cucina* quando ancora l'autore viaggiava in diligenza, rappresentano punti di riferimento della memoria gustativa. A Modigliana, l'oste offre a Pellegrino per tutta la cena delle fette di coppa di maiale assai dura, e delle tagliatelle; a Polesella nei pressi di Rovigo l'ostessa, in uno stanzone che serve da cucina e da sala da pranzo, prepara per i viaggiatori stanchi e affamati un piatto di *risi*, riso alla cacciatora «che doveva servire da minestra, da principii e da companatico»[33]. Contrariamente al pregiudizio che vuole i piatti d'osteria lunghi di cottura ed eternamente riscaldati, la povertà delle locande faceva sì che il cibo, tutt'altro che vario, fosse preparato lì per lì, dietro ordinazione.

Ma l'osteria che entra per prima nella storia gastronomica del Novecento è quella di città. La rete ferroviaria che collega i capoluoghi di provincia, sino a Napoli, rende accessibili i punti di ristoro urbani ai quali sono consacrate le prime guide. Quella di Hans Barth, *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, tradotta dal tedesco con prefazione di Gabriele D'Annunzio, viene stampata nel 1910 e riedita nel 1921. Descrive i locali, i gestori, le loro spose e le giovani figlie, i vini e qualche piatto. Siccome si rivolge a dei turisti italiani e tedeschi assetati, offre una tipologia assai ampia di locali fra cui trattorie, ristoranti, bar e birrerie. A questa guida ne seguiranno altre tra cui quella di Mariotti, *Quando siam dall'oste insieme...*[34]. Quasi fossero l'incarnazione di un modo di far cucina e di consumarla, osti e ostesse vi appaiono anzitutto nella loro dimensione fisica, carnale. Tutti bassi e forti. Basta passeggiare per Roma, infilandosi ora in una porta, ora sotto un'insegna, e osservare: sora Adele notevolmente corpulenta, sora Ermelinda, «una torre di capelli neri come l'ala del corvo, un viso ridente, due occhi ammaliatori, un po' di pelurie nera sul labbro superiore», e sor Peppe, «testa cesarea, profondi occhi bovini»[35].

L'osteria che è una *bevitoria* propone anzitutto il vino dei castelli romani, scelto, trasportato, spillato dal proprietario, e alla sua celebrazione sovente s'arresta Hans Barth. Sor Peppe il «fedelinaro» dirimpetto alla fontana di Trevi offre quindi due piatti: le fettuccine (i «fedelini») e i saltimbocca[36]. Le specialità di Felicetto, in via Mario dei Fiori, sono invece la trippa al sugo e lo stufatino col sedano[37]. La tipicità non è assicurata solo dalla coda alla vaccinara e dalla pagliata, mentre la trippa, onnipresente, rappresenta uno dei denominatori comuni interregionali. Gli avventori son gente del quartiere e alcune mescite sono affiancate da una friggitoria o da un pizzicagnolo di complemento. La curiosità crescente per questi locali e per la loro cucina spiega il successo, nel primo dopoguerra, degli stessi trattori di grido, come Alfredo il re delle fettuccine, in via della Scrofa, o il Campoli detto il Troja a Firenze. Prima che cuochi sono due guitti, il secondo con un fisico da Mangiafuoco, «grande e massiccio, la sua ombra enorme aduggia tavole intiere a cui seggono gli sbigottiti avventori. Ha un testone rapato da lottatore, va fra le tavole e incontro a chi entra con le spalle un po' curve e gli avambracci a tenaglia e le mani aperte come se cercasse la presa». Cosa ordina il Troja ai suoi clienti? Crostini caldi, penne al sugo, pollo alla diavola, «la costata di un vitellone nostrano» e un fiasco «di vino della Rufina»[38]. Una guida del 1939 così lo recensisce: «Campoli detto il Troja è la gargotta in voga, a Firenze. Accanto all'operaio vi trovi il forestiero di grido e la damina aristocratica. Tono rustico, ostentatamente popolaresco, ma ottima cucina. Tutte le specialità fiorentine vi sono curate con grande amore e con rara abilità. Ottimi i vini di Pomino e del Chianti»[39].

Fra l'oste di Modigliana, di Polesella e di Signa e il suo parente ed erede cittadino la distanza è

incommensurabile. Quest'ultimo attinge a un grande mercato, e può alternare i piatti nel corso della settimana dandone annuncio (lunedì la pagliata, sabato la trippa), ovvero garantirne la disponibilità tutto l'anno, ingozzando a comando i propri clienti. Grandi porzioni, piccoli prezzi, pochissima scelta, uno o due vini. L'oste moderno ripete ricette semplici ma ha un'idea propria della cucina adattandola alla richiesta. Il fuoco, del camino o del braciere, è l'effetto speciale di alcuni di questi teatrini, come il *flambage* lo era del ristorante di lusso. Ne nasce un'offerta focalizzata su alcuni piatti, le fettuccine a Roma, la costata a Firenze, apprezzabili anche da avventori borghesi, con il pregio di ricordar loro una cucina casalinga, enfatizzata dalle porzioni, dai condimenti, dalle particolari cotture, dall'atmosfera. Le fettuccine di Alfredo sono al doppio burro, la costata del Troja è «una specie di valigia rossa». Rispetto alle ricette di Pennino spesso suggerite da una derrata fortunosamente disponibile o dall'esigenza di far quadrare i conti nei giorni di magra, nasce, nelle osterie di città, una cucina a un tempo più ricca di sostanza e più povera di idee, o meglio programmata sulle idee che gli avventori hanno della cucina popolare.

La distanza fra osteria e trattoria, che per Artusi era importante, tende a ridursi durante il fascismo, mentre il ristorante, «esercizio di primordine», stenta a conservare la propria egemonia quando non è gestito da un albergo di lusso o non ha personale qualificato. Il pubblico si distribuisce in questi tre esercizi, sempre meno in funzione della propria identità sociale, preferendo anteporre il tipo di cucina allo stile di servizio, e riconoscendosi più facilmente nei piatti regionali che in quelli francesi. Che l'oste fosse un trasformista lo si è detto, ma che, sull'esempio di Luigi Bicchierai in vena di esperimenti, potesse tradursi in uno *chef* è un altro dei paradossi della gastronomia italiana. Come nasce un ristorante fra i più prestigiosi di Bologna? Da una bottega modesta, piccola, con sala e cucina gomito a gomito, grazie a uno *chef* di carriera, ritornato nella propria città, Giovanni Zurla. «Particolarità? Nessuna. Il Pappagallo è una qualunque osteria da gente per bene, non ha pretese e quasi sembra una di quelle fiaschetterie dove i pochi clienti vogliono godersi le loro metodiche sbornie»[40]. Eppure tagliatelle, tortellini e lasagne verdi assicureranno al *Pappagallo* una fama straordinaria, insieme a quel *budino alla Richelieu*, filetto di tacchino saltato con salsa olandese e tartufi, che dell'osteria non aveva nulla.

In quest'ultima accezione, oste è il cuoco indipendente, libero imprenditore senza grandi mezzi, orientato verso l'offerta di pietanze tendenzialmente locali, sperimentatore a tempo perso, senza allievi e senza una discendenza. Mette a punto pochi piatti e sceglie i vini a portata di mano. Il suo menù? A voce o scarabocchiato su una lavagna varia poco, ma offre il pregio di primi e secondi di sicuro richiamo. Capace di riunire sulla sua persona un forte consenso, non è in grado di farne beneficiare degli eredi perché, a differenza del personale alberghiero, opera in una struttura familiare e sostiene tutto il peso della propria cucina. Il tracollo e la decadenza del *Pappagallo* erano dunque iscritti nelle sue stesse origini. Eterno pioniere e ultimo dei Mohicani, è destino che, nei tempi moderni, l'oste rinasca a ogni generazione diverso da tutti i predecessori, diversissimo da coloro che lo seguiranno.

5. Da massaia a cuciniera

Uno dei dibattiti più appassionati della storia gastronomica italiana è quello del primato della cucina maschile o femminile. Esso è reso ancor più vivo dalla presenza, di crescente importanza nel Novecento, sia in Italia sia in Francia, di una ristorazione popolare, provinciale, gestita da donne, e di una cucina di famiglia fine e curata che sono state additate come uno specchio del buon gusto e delle tradizioni autentiche. Questo dibattito ha radici profonde e coinvolge non tanto il valore simbolico della nutrice nella società, quanto le condizioni in cui la donna esplica il lavoro domestico e la natura del suo bagaglio culturale e professionale. Un esame cronologico del problema, nell'età moderna, sarà utile per fissarne i termini.

Nei titoli dei ricettari la parola *cuisinière* appare in Francia nel 1746, benché pronunciata e firmata da un uomo, Menon. In Italia una *cuciniera piemontese che insegna con il facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro* esce a Vercelli nel 1771. Nei decenni seguenti la rivalità fra uomini e donne per la direzione dei fornelli e della tavola cresce, con la conseguenza di prospettare due livelli di competenza, l'uno altamente qualificato, rivolto alle corti, alle ambasciate, alle case aristocratiche e l'altro familiare e borghese, messo in pratica fra l'orto, il mercato e il focolare. Pressoché sconosciuta resta la pubblicistica coeva inglese e americana, legata ai nomi leggendari di Hannah Glasse e di Amelia Simmons che anticipano un modello familiare borghese, particolarmente versato nei piatti nazionali, nei *cakes* e nelle conserve[41].

La serva-cuoca non ha tuttavia atteso, in Italia, la seconda metà del Settecento per dare prova del suo talento. La *massera da be'*, la brava massaia è la protagonista di un testo dialettale del 1554. È una povera donna che viene dalla campagna bresciana, cerca lana da filare, bussa a una porta e offre in dialetto le forti braccia e tutta la sua esperienza, precisando che s'intende di cucina: «La cura del taïer / L'antendi ancha mi». Le sue competenze sono estese: lesso e arrosto di carne, pesci piccoli e grandi, minestra, paniccia e vermicelli, per non dire di preparazioni raffinate, come le farce. «Del pié, no me'l disì: / fiadò, torti, pastèi, / tàrtari, cazonzèi» (Riguardo al ripieno non me lo dite: / fiadoni, torte, pasticci, / tartare, casoncelli). Sa fare il pane e prepara i «fasùi» per servi e padroni, bolliti in acqua e in brodo, conditi con olio e semi di finocchio. La *massera* ha non solo i talenti ma anche i vizi di un cuoco: è golosa, beve il vino dal boccale, corteggia i giovanotti, si accapiglia con i fornitori[42].

Non ritroviamo questo personaggio nelle cucine di corte. Il Messisbugo mette le *massere* alla porta con poche parole, e non sarà bisogno ad altri scalchi ripeterle: «io non spenderò tempo, o fatica in descrivere diverse minestre d'hortami, o legumi, o in insignare di frigere una tencha, o cuocere un luzzo sulla gratella, o simili altre cose, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare»[43]. Questa femminuccia lavora nelle case agiate con mansioni diverse: provvedere al fuoco, spazzare, far il bucato, governare le galline. Siccome la dispensa confina con la cucina ed è prossima al focolare, spennare il pollo e scuoiare la lepre, governare un lesso schiumandolo potevano essere mansioni delegate alle donne, come attesta il frontespizio dell'*Epulario* di Giovanni de' Rosselli[44]. Ci sono da nutrire i servi, e all'occorrenza preparare qualche piatto per i signori nei giorni feriali, in assenza di ospiti.

A capo della casa è il «padre di famiglia»: a lui spetta il ruolo ospitale di anfitrione e la sovrintendenza della economia. Il suo ritratto è quello dipinto da Torquato Tasso: un gentiluomo maturo che assegna alla mensa i prodotti della propria campagna e della caccia, consiglia l'ordine

delle imbandigioni, prescrivendo i vini, e comanda figli e servi. La responsabilità dell'uomo avrà lunga vita fra le mura domestiche, e la ritroviamo in vigore per tutto l'Ottocento: vegliare sul servizio, orologio alla mano, ordinare le pietanze, calcolare costi e sprechi, scegliere e retribuire i servi, sono prerogativa del capofamiglia, libero di delegarla alla consorte. Il senatore Paolo Mantegazza, autore di un'*Arte di prender moglie*, non si sottrae al dovere e annota nel suo diario il 5 gennaio 1895: «Dal 1 Gennaio, ogni mattina faccio i conti colla cuoca come Maria [Fantoni, la moglie] ha mostrato il desiderio che io facessi»[45].

A serve, fanti e fantesche all'opera, si affianca spesso con compiti di sorveglianza la padrona. «È incredibile – dice l'Adami – l'utile, che apporta in una casa una donna di governo, e quanto accresca in breve tempo la roba di Casa»[46]. Alla signora spetterà, per secoli, il compito di dirigere tutti i servi, uomini e donne, istruendo separatamente gli uni e le altre (e se stessa). Molto potrà imparare dai professionisti, i cuochi assoldati per particolari occasioni; del loro insegnamento farà tesoro e lo trasmetterà ai servi. Come scrive Pandolfini:

> Sta bene a ogni donna saper cucinare e apparecchiare tutte le elette vivande, imprenderle da' cuochi, quando vengono in casa pe' conviti, vederle loro fare, domandarnegli, impararle, e tenerle a mente; sicché quando vengono i forestieri, i quali vogliono ricevere lietamente, elle sappiano fare, e ordinare tutti i migliori condimenti; per non avere ogni volta a mandare pe' cuochi, che non si può in un punto, e massime trovandosi alla villa, dove i cuochi buoni non sono, ed i forestier piuttosto si ricevono. Non che la donna cuoca: ma comandi, insegni, e mostri alle serve non così dotte, fare tutte le vantaggiate, e le migliori vivande, che si richiederanno[47].

Tanto più modesta è la famiglia tanto più il sodalizio fra sguattera e padrona si fa stretto e dura la disciplina degli acquisti e delle conserve, fondata sulla qualità e sul risparmio. Alla serva-cuoca spetta di fornire un cibo vario ma di poco apparato, diversamente espresso per la gerarchia dei servi e per i padroni. Pane casereccio, vino e minestra sono la base di questo vitto cucinato con poca spesa.

Esiste una cucina delle *massere*? È quanto suggerisce scherzosamente Ortensio Lando nel *Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano*. Alle donne di paese torna il merito di aver perfezionato preparazioni di fagioli, asciutti e in brodo, di ceci e fave (la *fava menata*) e di celebri piatti di pasta fresca: «Libista contadina lombarda di Cernuschio, fu l'inventrice di far raffioli aviluppati nella pasta e di spogliati detti da' Lombardi mal fatti»; «Marina da Offlaga fu l'inventrice de fiadoni e dei raffioli di enola»; «Melibea di Manerbio fu l'inventrice de casoncelli, delle offelle e delli salviati»; «Meluzza comasca fu l'inventrice di mangiar lasagne, macheroni con l'aglio, spezie e cacio»[48]. Le conferme a questo lepido catalogo arrivano dalla poesia padana di Teofilo Folengo. Bertolina, moglie defunta di Tognazzo, viene da lui pianta a calde lacrime proprio per il ricordo che ha lasciato dei suoi talenti culinari: «Era brava a fare gnocchi belli grassi con le sue mani, e torte e tortelli, e il macco e la muliebre polenta» («docta fuit grassos manibus componere gnoccos, / tortas, tortellos, maccum, muliebre polenta»)[49]. Se gli aiutanti di Messisbugo erano dei virtuosi dell'impasto, gli esiti più semplici della loro arte, gnocchi e polenta, erano abbandonati alle femmine. Del pari, a colei che spennava la gallina e grattava le scaglie del pesce era lasciata l'opportunità di bollire l'una e arrostire l'altro. Con questi limiti, per i contadini più che per i signori, si poteva parlare di una cucina femminile italiana.

Di massaie non ne esistevano solo dabbene. Una vasta letteratura denuncia le magagne della servitù prendendone a partito soprattutto la sporcizia e la subdola perfidia. La nettezza è un requisito sin troppo invocato nella letteratura gastronomica moderna per non far sorgere il sospetto che le cucine non patissero del contrario, e i cibi fossero lordati per ignoranza, incuria o dispetto. In una raccolta di novelle del 1596, *Il fuggilozio* di Tommaso Costo[50], la «fante», per vendetta, getta nella

pentola d'acqua bollente le lasagne cui aggiunge dei capelli posticci della propria padrona. Li presenta quindi con cacio piacentino grattato, a lei e alle sue amiche. Al contrario della cucina di corte dove ogni piatto passa al vaglio dello scalco che lo assaggia e lo dispone dinanzi al suo signore, nella casa i destini di padroni e famigli si confondono e si oppongono continuamente, favorendo una nutrizione elaborata incrociando modelli alti e bassi, ispirati dalla campagna e ingentiliti dalla città, arricchiti e impoveriti da criteri di economia spicciola.

La cucina delle fantesche non si configura dunque come la versione minore di quella di Messisbugo e di Scappi, né rivaleggia con essa. Utilizza pesci e carni selezionati secondo criteri diversi, ricorre con parsimonia alle spezie e allo zucchero solo per le confetture, non ricerca l'effetto cromatico o plastico, ma promuove l'appetito con pietanze, salsicce e fagioli, che fanno gola al servo prima che al padrone, e presentati a quest'ultimo, in una versione più fine, finiscono per risultargli graditi. Se si vuole cercare un modello affine bisogna allontanarsi dai banchetti di corte, frugare nella vita di provincia e rispolverare, nelle case agiate, i libri manoscritti di ricette e segreti che l'addetto alla mensa compilava a futura memoria. Nel *Cocho bergamasco alla casalenga* come nei versi della *Massera*, ritroviamo ricette «dozinali quanto alla sostanza», messe in valore dal modo di cuocerle, tali da non allettare «più la vista che il palato»[51].

Cuochi di palazzo e sguattere appartengono a due mondi che restano culturalmente separati, gli uni con il loro tirocinio, la gerarchia e i libri di ricette, le altre analfabete e rotte alle fatiche dell'acquaio e del focolare. Se emerge una competenza in quest'ultime – *massara* alla fine del Seicento designa, «fuor di Toscana», «la serva o fante spezialmente di cucina»[52] – essa non si traduce in una nuova didattica. La polemica antifemminile rinfocola semmai il pregiudizio, enfatizzando una disparità fra cuochi e cuoche di ordine morale più che professionale. Vincenzo Tanara, che formula le sue considerazioni nell'ottica dell'economia rurale, denuncia nella donna dissipazione, disonestà, sperpero, incompetenza, sporcizia. Le serve tutte «vinolente, malediche, ò streghe» non dovrebbero metter mano nemmeno alle braci del focolare, lasciando all'uomo «polito, fedele et intendente» il compito di imbandire le vivande e portarle in tavola[53]. Sono temi condivisi, nel 1650, dalla letteratura satirica italiana e francese, i quali mostrano l'esistenza di una gerarchia precisa di mansioni e di meriti nella quale la donna tiene il ruolo principale di padrona e quello infimo di sguattera.

Per influenza del modello parigino, con l'affermarsi di una cucina borghese, la serva si riqualifica e viene ammessa all'alta scuola (maschile). «Il mio metodo n'è semplice, proprio, e lontano dalla molta spesa», dice la *cuoca cremonese*. «È usato anche nelle grandi cucine, nelle quali da *Cuochi Piemontesi, Francesi ecc.* appresi il mio esercizio»[54]. Questa dichiarazione baldanzosa implica che la donna, oltre il dialetto, conosca l'italiano e qualche parola francese, che esegua non solo la minestra di legumi ma le sue versioni fini, con piccioni o con gamberi, che aggiorni le proprie conoscenze sul servizio adeguandole al gusto. Per quanto il suo nome appaia nei frontespizi di opere scritte in realtà da uomini, la *cuciniera* è una donna evoluta con mansioni sempre più specifiche tra le quali non vi è più il pane della famiglia e il pastone delle galline o dei maiali. Validi cuochi, come Antonio Nebbia, si fanno espressamente carico della sua istruzione: «Se mi sono inoltrato a comporre questo mio libro di cucina [...] altro fine non ho avuto che di giovare a tanti servitori, e serve, che pretendono, o almen credono di cucinar bene ai loro padroni, e trovansi quasi digiuni in tal mestiere»[55].

Il mito della cuoca che rivaleggia nelle case con gli uomini e li supera per finezza, operando una

sintesi della cucina popolare e aristocratica, diventando l'erede sempre più esclusiva delle tradizioni familiari, cresce per tutto l'Ottocento. La connotazione più particolarmente femminile di tale personaggio è il suo interesse per la gestione delle provviste, per le conserve e per i dolci da forno. Si tratta di una donna con due anime, di sguattera riqualificata in una società in cui il mercato del lavoro tende a specializzarsi, e di padroncina attiva ed economa che non esita a prendere in mano le pentole. Scemando il numero dei servi, assommando in un'unica persona tutte le competenze, la cucina viene valorizzata e apre carriere inaspettate. Per averne un'idea bisogna leggere *Gianina ossia la cuciniera delle Alpi*, ricettario attribuito a Francesco Leonardi, edito a Roma nel 1817. Gianina è austriaca e figlia di albergatori, sposa un cuoco francese che esercita in case aristocratiche e che, dopo una carriera internazionale, si mette in proprio, a Chiaja in Napoli. Vedova, subentra al marito e, liquidatane la successione, apre, nel 1787, una locanda sul Cenisio fra Italia e Francia, fra cucina italiana e francese. Gianina non ha nulla della fantesca, ha una piccola biblioteca di opere culinarie ed è l'autrice del libro. L'industria turistica, i circuiti postali sono la premessa della sua vocazione di imprenditrice e di *chef*. Quante *Gianine* operano in Italia? Poche benché in numero crescente, a giudicare dagli stessi ricettari, scritti da uomini che preferiscono nascondersi dietro uno pseudonimo dell'altro sesso. È una tendenza che s'accentua nel secondo Ottocento, quali che siano i contenuti: *La cucina economica moderna* del 1843 ha un nuovo frontespizio nel 1857, *Il cuoco bolognese*, per finire nel 1874 rititolata *La cuciniera bolognese*[56]. Le ricette rimangono identiche.

La connotazione femminile di un certo tipo di cucina quotidiana ed economica guadagna terreno, fra molte difficoltà, non ultima quella di recuperare dei saperi troppo noti per meritare spreco di parole. *La cuoca cremonese* e *La cuciniera bolognese* non tirano una sola volta la sfoglia e invadono un campo disseminato di gallicismi. Che rappresentino la versione semplificata di un codice maschile è sin troppo evidente. Paradossalmente tutta la didattica scritta continua a esprimersi in questo senso, anteponendo la tavola fine, il pranzo della festa, la ricetta colta all'esercizio quotidiano della pasta e dei brodi. La permeabilità dei ricettari alle vivande che le donne preparano in casa cresce tuttavia, e volendo citarne uno della stessa area dei precedenti, *La cuciniera maestra* stampata nel 1884 a Reggio Emilia, non solo sono presenti *i tagliatelli* ma tutte le istruzioni per prepararli partendo dalla farina. Dopo una prima parte in cui è proposta la versione fine della cucina reggiana, in una seconda, con i modi diversi per cucinare in economia, si ritrovano specialità locali come lo *scarpazzone*, una torta farcita d'erbe, o interprovinciali e regionali, come lo *zampino con le lenti*[57].

La presenza di un doppio registro, raffinato e semplice, può essere spiegata immaginando che, sino ad Artusi, opera idealmente in cucina un trio formato dalla cuoca, dal gastronomo e dal cuoco. Quest'ultimo resta il garante diretto o indiretto di uno stile elevato, degno di eventuali ospiti. La sacra trimurti, nella versione artusiana, è costituita da Francesco Ruffilli, forlimpopolese, da Marietta Sabatini di Massa e dal gastronomo tosco-romagnolo. Ma è alla donna – il riconoscimento non è di poco peso – che viene concesso l'onore di dare il proprio nome a un panettone: «La Marietta è una brava cuoca e tanto buona e tanto onesta da meritare che io intitoli questo dolce col nome suo avendolo imparato da lei»[58]. *Panettone Marietta, bracioline alla Bartola, sformato della signora Adele, soufflet di Luisetta*, nel nome di battesimo il rapporto gerarchico si discioglie, confondendo, affettuosamente, la signora e la sua ausiliaria.

La fine di una servitù numerosa e distribuita in mille mansioni rilancia la collaborazione della serva e della padrona, una coppia che a ogni generazione sembra ripartire da capo. L'una porta,

infatti, in dote della propria origine contadina ben pochi piatti e molto bisogno di lavorare, l'altra deve, con il matrimonio, incominciare da zero. L'incombente penuria del personale, lungi dallo sciogliere i vincoli di dipendenza, la rafforza. Avere al proprio fianco Marietta Sabatini è stata una dura conquista per Artusi, ottenuta selezionando nature ribelli, bizzose, ostili e ladre. Il calvario da affrontare per essere ben serviti fa parte di una gestione del lavoro domestico che si protrae ininterrottamente per oltre un secolo dalla metà dell'Ottocento a quella del Novecento. Come scegliere una cuoca? Parrebbe ovvio: mettendola alla prova. In realtà ogni cuoca viene riformata nella casa nella quale è assunta, per cui altri sono gli indizi da valutare, l'origine, l'accento, il carattere o l'aspetto. Due dati essa deve fornire a ogni assunzione: dove è nata e quale è stato il suo ultimo impiego. La prima risposta permette di valutare il livello di cultura gastronomica, la seconda fornisce una garanzia di competenza. Alla famiglia essa deve assicurare il cibo secondo un modello che non è il proprio: presa a prestito da un'altra provincia, da un'altra regione, apprenderà tutti i piatti cui è abituato il suo datore di lavoro. Non le si chiederà di competere in eleganza con la padrona ma di assicurare una base nutritiva solida e buona. Nel 1936, Emma Vanzetti invita, non senza ironia, a osservarle le mani: «La mano della cuoca buona è corta, larga, rosa, schietta e carnuta, con polpastrelli quadri (laboriosità ed energia)»[59].

Spostando l'attenzione dalla casa grande e dalla «villa» verso la famiglia borghese con una o due domestiche, ci si accorge che il dibattito antifemminile sulla nequizia delle serve ha perso mordente e attualità. La *donna cuoca* prende il sopravvento sull'*uomo cuoco*, costoso, vanesio, nemico della salute. La sua rivale mira alla sostanza più che alla presentazione, pensa al costo prima che al gusto. Si dichiara attenta ai valori regionali, ma considera degni di una scrupolosa esecuzione soltanto i propri. Giulia Ferraris Tamburini, milanese, è una donna pratica: «I tortellini, detti di Bologna, si mangiano al brodo, e siccome si trovano già preparati in commercio, dirò solo come si cuociono»[60]. Il mercato supplisce alle carenti competenze, senza negare il gusto per piatti appetitosi venuti da fuori. È con questi ausili che la regionalizzazione dei piatti, nel Novecento, coinvolge tutte le cuoche e trionfa in Italia.

A formare una padrona-cuoca concorrono tre modelli culturali: il patrimonio culinario, l'aggiornamento gastronomico e l'economia domestica. Il patrimonio è costituito dai cibi che domandano la mano ma non la fantasia, brodi e bolliti, paste fresche e sughi lunghi. Anche gli avanzi, polpette e intingoli, per non dire dei molti riusi del pane secco, rientrano nel novero di queste pietanze. In esse si esprimono le tradizioni familiari e locali, la salvaguardia di un'identità semplice, schietta, nell'avvicendarsi delle generazioni. È la parte della cultura domestica messa a più dura prova, nel secondo Novecento, dall'urbanizzazione e dal lavoro femminile salariato, sopravvivendo nelle pieghe arcaiche del corpo sociale.

Il ricettario a stampa porta in questo sostrato conservatore la novità, il piatto attinto a una cucina borghese più italiana che territoriale, più cittadina che campagnola. Involtini, sformati, soufflé, crostate, budini e tartine sono indici di un aggiornamento delle massaie che esprimono la loro sete di modernità. Anche le pietanze trasferite da una regione all'altra e disseminate a chiazze nel paese rientrano in questo tipo di consumi. Il passaggio da una monocultura locale della pasta a un uso diversificato di paste e sughi, favorito dal ricettario e dai periodici femminili, svela un orientamento costante delle padrone-cuoche, sino a oggi, a viaggiare con la fantasia e con le pentole.

L'economia domestica è dei tre modelli quello più ideologico. Figlia dell'Igiene e del Taylorismo, essa non favorisce la conservazione di un patrimonio locale e non stimola il

rinnovamento gastronomico, ma esprime il primato della gestione sul gusto, della salute sul piacere. È una disciplina impartita in Italia nelle scuole d'avviamento professionale. Congressi internazionali – a Berlino nel 1934 – e politiche autarchiche ne consacrano l'importanza[61]. Nel corso del Ventennio, nelle principali città, a Milano, a Firenze, a Torino, e nei capoluoghi di provincia del Nord, come Udine e Bergamo, operano scuole rurali e centri diurni e serali di formazione che si aggiungono a collegi, orfanotrofi, conventi nei quali veniva impartito un insegnamento che prevedeva la cucina, secondo il modello borghese. Cosa doveva imparare la futura cuoca? A *servire con amore*, recita il titolo di un manuale cattolico[62]. In altri termini, a far la spesa, a conoscere quantitativi, prezzi, tempi di preparazione, a esprimersi con conserve e dolci a buon mercato, con piatti sani ed economici. Elementi minerali, vitamine e calorie entrano, per la via scolastica, nel bagaglio nutritivo[63].

Patrimonio, aggiornamento ed economia domestica non sono le facce di un assetto acquisito una volta per tutte, ma rappresentano la ricerca di un equilibrio nella società italiana sino agli anni Sessanta, un equilibrio reso precario dalla natura stessa del lavoro domestico, diversamente inteso come dovere, servizio sociale, temporanea servitù o professione. La cuoca-padrona, con i suoi piatti locali, i suoi ricettari e la sua capacità di gestione crea la cucina familiare italiana, e la consegna progressivamente, nell'ultimo trentennio, nelle mani di un'industria che ne assicura una continuità per così dire artificiale. Tramontato, con la scomparsa della *cameriera fissa*, l'insegnamento dell'economia domestica, la padrona si trova senza cuoca ed entrambe devono far cucina per se stesse. La perdita della manualità, la riduzione dei tempi di cottura, il ricorso a una distribuzione di pasti esterna alla casa costituiscono la tela di fondo sulla quale la donna o il suo compagno, sempre più estemporanei e amatoriali, proiettano il loro saper-fare. Il numero delle cuoche imperite, incerte, monotone, cresce con il lavoro salariato, al pari di quello dei divoratori di panini, dei dilettanti isterici, dei gastronomi domenicali. L'era di un'arte androgina è così cominciata. Nell'incertezza.

VIII. Scienza e tecnica in cucina

1. Fra consuetudine e progresso

Due sono gli approcci scientifici allo studio degli alimenti e della loro preparazione che hanno avuto corso nel passato: l'uno medico-dietologico, ininterrottamente praticato dall'antichità a oggi, l'altro chimico-fisico, più recente. In sede gastronomica, quest'ultimo, dalla fine del Seicento, ha dato origine a esperienze molteplici e fondamentali sia sulle materie prime e i processi di conservazione, sia sulle fonti di calore e gli utensili della cucina. Parlare di progresso significa tuttavia offrire una chiave spesso inefficace nel campo gastronomico. La correlazione fra derrate, lavoro e strumenti è ben lungi dall'influire sull'oggetto nutritivo in modo semplice. Le pratiche più arcaiche possono risultare migliori delle tecniche moderne: l'uso della legna per arrostire sulla graticola risulta a tutt'oggi preferibile a quello dell'energia elettrica; una polenta cotta nel paiolo e nel camino ha un sapore migliore di una polvere gialla da reidratare. Il gusto non è il riflesso puro e semplice dell'innovazione.

Esiste dunque un problema di continuità: da un capo all'altro della nostra storia gastronomica, da Bartolomeo Scappi a Pellegrino Artusi, la pentola di rame stagnato è il recipiente per eccellenza da mettere a contatto con una fiamma che si aggiorna, riempito di un'acqua sempre diversa, che è passata dal pozzo all'acquedotto, al rubinetto. Variabili e costanti devono entrare nel quadro di riferimento, comprese quelle di ordine sociale e censitario, per apprezzare i progressi nel campo delle fonti di calore e delle leghe metalliche impiegate in utensili e nei recipienti di cottura. Senza la presenza dello sguattero o della serva che vegliano il camino e i tizzoni, trasportano ciocchi e rovi e fregano continuamente i rami, non si spiega la sopravvivenza della cucina antica, un locale che arriva sino alle soglie del XIX secolo, descritto da Ippolito Nievo come «oscuro anzi nero di una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzeruole, delle leccarde e delle guastade appese ai loro chiodi»[1]. La modernizzazione dell'ambiente domestico fa leva su abitudini e resistenze che non sempre vince, e s'impone a capo di un periodo talora lungo e travagliato. Il focolare del castello di Fratta, con le leccarde che raccoglievano il grasso colante dagli spiedi, evoca il problema della nostalgia, di una tradizione che a contatto con le novità non si trasforma ma muore, trascinando nel proprio rogo ricette e sapori. La sporcizia di quello stesso locale, buio, malsano, con angoli gelidi e altri roventi, ha un effetto diametralmente opposto e lo allontana definitivamente dal gusto e dalla sensibilità moderna. Anche le contraddizioni fra igiene e cottura, sapori e salute, meritano uno studio.

L'aggiornamento disomogeneo dei comparti della cucina è un altro aspetto di particolare importanza in un paese che, come vedremo, ha investito con un certo ritardo e in modo ineguale nelle fonti di energia pubbliche e private, privilegiando alcuni consumi, frenandone altri. La produzione domestica del calore si perfeziona costantemente nel corso del XIX secolo, ma non quella del freddo che entra nelle case solo nel secolo seguente: anche questo squilibrio influisce sulla pratiche culinarie. I sistemi di cottura, con il gas urbano, diventano sempre più omogenei, a fronte di una deperibilità stagionale delle derrate, soprattutto carnee, cui la ghiacciaia non può ovviare. Il freddo

continuo resta per decenni un lusso mentre la fiamma viene erogata a tutti i cittadini. La produzione industriale degli alimenti idonea a tale infrastruttura (presenza del gas, assenza del frigorifero) è esemplificata dalla pastasciutta al pomodoro, una doppia conserva secca e semiliquida. Solo con gli anni Cinquanta si assiste a un riequilibrio dei due poli, caldo e freddo: arriva il frigorifero e prende posto accanto a un fornello che ha già mezzo secolo di vita. Che le conseguenze non siano solo d'ordine individuale, ma riguardino l'habitus nutritivo nel suo complesso, lo dimostra il rapporto fra produzione di frigorie e distribuzione di piatti e di pasti pronti. Ecco la lasagna al forno surgelata che sostituisce la pastasciutta. La storia dell'alimentazione e quella dell'industria delle infrastrutture domestiche sono intimamente legate, anche se ne studieremo qui solo gli aspetti gastronomici particolarmente rilevanti.

Per cogliere singole scoperte e processi innovativi, è necessario ritornare nello spazio storico riservato al cuoco, osservarlo nei minimi dettagli, riesaminare strutture e strumenti, immaginare degli uomini al lavoro e compararli ad altri che successivamente hanno ripetuto gli stessi gesti, o se li sono risparmiati grazie a qualche macchina. Prima di introdurre lo scienziato in cucina bisogna visitare la cucina per antonomasia, cioè quella di Bartolomeo Scappi. Successivamente sarà più facile misurare le trasformazioni meccaniche, macchine semplici e nuovi materiali, e soprattutto osservare il ruolo dell'energia prodotta dall'uomo, dai combustibili, quindi da congegni sempre più sofisticati. Il locale per cuocere, infatti, è il laboratorio delle esperienze fisiche: ospita il fuoco e richiede una fornitura cospicua d'acqua, produce oggetti alimentari caldi che passano, mutando, da uno stato termico all'altro, bollenti ovvero tiepidi, freddi o gelati. Conduzione dei materiali, amministrazione del vapore, e soprattutto misurazione delle temperature entrano nel bagaglio del cuoco, prima che lo scienziato gli procuri degli strumenti di riferimento oggettivo. Sarebbe tuttavia un errore opporre le conoscenze empiriche dell'uno al metodo dell'altro, perché entrambi procedono con ripetute esperienze sulle stesse materie prime. Diverso, invece, è il loro fine: non è un oggetto di valore e di gusto a interessare lo scienziato in prima istanza, ma il processo di trasformazione delle derrate stesse in questo oggetto, osservato attraverso le fonti di energia e i materiali conduttori, con termometri o densimetri, utilizzando sostanze chimiche e progettando macchine. Le analogie e le discrepanze fra gli operatori delle arti meccaniche e i curiosi di scienze non si limitano a queste: alchimisti erano il distillatore che produceva liquori e il credenziere che lavorava gli zuccheri, anatomista mondano il trinciante che sezionava i cadaveri arrostiti in bella vista.

2. Le pentole del papa

Ogniqualvolta entriamo nella cucina rappresentata nell'*Opera* di Scappi, pare di ritrovarsi in quella della *Bella addormentata nel bosco*. Ci dovrebbe essere un gran trambusto, un gran fumo ma i personaggi sono fermi da oltre quattrocento anni, in attesa di rimettersi in moto. I piani da lavoro al centro, fuochi, fornelli e acquai alle pareti, a debita distanza dai piatti in corso di preparazione o quasi finiti. Le incisioni forniscono la tipologia degli utensili, completata per i materiali di cui son fatti, dall'inventario delle masserizie all'inizio del volume. Di ferro sono i coltelli, i cucchiai, gli spiedi, i piedi e treppiedi, le padelle per friggere; di rame stagnato tutte le pentole. Gli altri materiali sono di poco conto: il legno serve alle pale e ai bastoni per tirar le paste, il bronzo e il marmo ai mortai, lo stagno alle siringhe per passare il burro e ai fiaschi dell'aceto. Il ferro e il rame stagnato prevalgono nella batteria e avranno una vita secolare. Metalli buoni conduttori fanno sì che i coperchi non solo proteggano il cibo ma riverberino il calore, e ardenti possano gratinare la superficie: non hanno pertanto manici isolanti ma anelli saldati e vengono cavati con uno strofinaccio o un uncino.

In cucina non ci sono solo le pentole a contatto diretto col fuoco, ma anche alcune macchine. Abbiamo lo spiedo in tre versioni: girato dal braccio dell'uomo che si ripara dalla vampa dietro un muretto, e, più progredito, quello con ventola che mossa dall'aria calda fa ruotare un ingranaggio cilindrico, e questo una ruota dentata fissata all'asta. Ultima variante, più complessa, un «molinello con tre spedi» che permette di arrostire le vivande a tre altezze diverse. È una macchina che compare anche nel frontespizio di alcune edizioni secentesche del *Trinciante* di Vincenzo Cervio e che rappresenta il vanto di una grande cucina: alimentato dal solo calore, permette di cuocere lentamente, ruotandole su se stesse, le carni di pregio, quelle che risulteranno più appetitose. Nelle cucine papali figurano altri congegni, la mola dell'arrotino, la carrucola dell'acquaio, una leva per sollevare dal fuoco i pentoloni, e un attrezzo contadino, la zagola, ma tutte funzionano a energia muscolare. Solo allo spiedo spetta mostrare che vi è in quei locali un'energia potenziale, il calore, e quindi un futuro laboratorio di innovazioni[2].

Dalla cucina escono soprattutto manufatti. Impastare, mescolare, tritare, frullare, polverizzare, pestare sono tutte operazioni affidate alle mani, che solo nell'Ottocento cominceranno a essere supplite dalle macchine. Ma considerando il numero degli addetti (16 a contatto con gli alimenti con mansioni diverse) e quello delle vivande che vi si preparano, non sono le mani a costituire la principale preoccupazione del «mastro cuoco». Il suo grande affare è dominare lo spazio termico e adeguarlo al lavoro, e non a caso Scappi si paragona all'architetto[3]. Caldo e freddo sono i due poli opposti non solo nella dietetica ma nella planimetria delle cucine, e sono distribuiti in modo tale che possano essere gestiti nella loro gradualità: c'è la fiamma viva, il forno, il muricciolo pieno di braci ardenti, le pignatte, e via dicendo fino allo scaldavivande. Altrove, in un camerino, si troveranno le vivande fredde e di color delicato: il latte fresco, il fior di latte montato a neve e il lattemiele. La circolazione dell'aria che è regolata da diversi dispositivi, soffitti alti, finestre, cappe, camini, permette di rendere complementari questi due poli, mischiando ed evacuando i fumi, gli odori, il pulviscolo, le ceneri e le farine volatili. È quell'aspetto del lavoro culinario che ricadrà nell'Ottocento sotto la ferula dell'igiene intesa come esigenza di aria salubre e pulizia meticolosa. La dislocazione degli spazi per cuocere, impastare, lavorare al fresco, ammollare le salacche, spennare e scannare (più remoti sono la carbonaia, la legnaia e i cessi del personale) rientra in

un'organizzazione che razionalizza tanto l'alimento quanto lo scarto, il rifiuto. Ogni addetto fa un lavoro preciso, in un luogo assegnatogli: chi gira lo spiedo e chi si occupa del biancomangiare al lato opposto, in una stanza freddina invece c'è chi lavora il latte. A questo mansionario non corrisponde necessariamente una libertà professionale individuale: i garzoni vivono, lavorano insieme e dormono in un camerino attiguo.

La cucina è un microcosmo. Nessuna delle masserizie di rame comparirà su una tavola adorna, nessuno dei coltelli di ferro taglierà la vivanda in presenza del prelato. Le pentole danno forma alle vivande che passano ad altri contenitori di servizio. Anche le composizioni più delicate escono dall'inferno per esser servite in paradiso, senza recar traccia di calore o di sudore. Esiste, è vero, uno spazio intermedio, il tinello, dove pranzano gli ufficiali della mensa e i loro invitati cortigiani, ma esso rappresenta quel luogo privato, confidenziale, la cui ubicazione presso le cucine è facoltativa. Semmai la sua esistenza rafforza l'idea di una gerarchia fra coloro che hanno per sommo bene il signore da servire. Alle singole funzioni Scappi assegna una dignità intrinseca e un abito: il lavapiatti ha capo scoperto e le braccia ignude; chi manipola il cibo porta di preferenza la berretta e il grembiule. Quasi tutti rimboccano le maniche per lavorare più pulitamente.

In che misura la ricetta registra tutti questi aspetti e soprattutto i valori della fisica culinaria? Prendiamone una di gnocchi di farina e pan grattato[4] considerando per primi gli utensili. Pur essendo un programma di lavoro dettagliato, si considera implicito l'uso delle mani (per impastare), del caldaro (per bollire l'acqua), del «foratoio» o schiumarola (per estrarre gli gnocchi dall'acqua), non quello dello staccio, «foratoro minuto», per passar la farina, della tavola su cui fare l'impasto, del «grattacacio» o grattugia per sagomare la superficie dello gnocco. Il recipiente in cui vengono posti appena cotti deve esser di terra o di legno, materiali refrattari che evitano loro di appiccicarsi. Gli aspetti termici della preparazione sono pure evidenziati: l'impasto deve esser fatto con acqua bollente, la stessa che servirà a cuocerlo. La ricetta indica dunque il calore degli ingredienti e tutti quegli utensili da cui dipendono la qualità, l'aspetto, la consistenza. Microcosmo di un microcosmo, gnocco e maccherone rispecchiano l'ordine fisico della cucina.

3. La scoperta virtuale: la pentola a vapore

La storia delle invenzioni che hanno influito durevolmente sul lavoro culinario ha aspetti paradossali. Ne citeremo alcune in due ambiti di particolare interesse per la fisica: il calore artificialmente prodotto e la sua convezione per cuocere le derrate; il gelo per refrigerare le bevande e conservare gli alimenti. Sono problemi questi, lo si è appena visto, la cui importanza è avvertita ben prima che ne vengano studiate nuove forme di produzione. La pentola costruita da Denis Papin è indubbiamente il primo strumento che, sfruttando il vapore, risponda alla duplice necessità di abbreviare i tempi di cottura e di bruciare una minor quantità di combustibile. Le istruzioni per il suo uso vengono consegnate nella *Manière d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps & à peu de frais*[5]. È un diario di esperienze effettuate con una «macchina», un doppio cilindro di ferro che cuoce a bagnomaria, e viene ermeticamente chiuso con viti e barre. Un capitolo vi è dedicato ai cuochi e li istruisce alla cottura degli alimenti, soprattutto carnei, indicando quantità di combustibile, tempi, risultati. Fra i materiali, le ossa, considerate scarti della macelleria, permettono la confezione provvidenziale e filantropica di brodi e gelatine. Denis Papin, membro della *Royal Society* di Londra, è conosciuto in Europa, e nel 1681, l'anno della divulgazione della sua scoperta, soggiorna a Venezia, invitato da Ambrogio Sarotti. Scienziato di fama, impone quello che chiamerà il «digestore» nelle accademie.

La prima «pentola a vapore» resta tuttavia un prototipo o meglio viene adottata da operatori con doppia vocazione sperimentale e commerciale. Dal 1750 la usa Ambrogio Sangiorgio, speziale milanese, per trarne decotti e brodi medicinali[6]; la perfeziona a Stoccolma il Wilke nel 1773, sfruttando per la chiusura la pressione interna del vapore e ideando un rubinetto con funzione di valvola[7]. Riprogettando una chiusura più semplice, sicura ma non ermetica, l'abate Ottolini ritorna sul problema della regolazione del vapore. È il primo che dichiara di usare *Il digestore di Papino* per cuocere, orologio alla mano, la carne di manzo «in meno di un'ora», «un vecchio cappone in un quarto d'ora, il riso in tre minuti»[8]. Malgrado i perfezionamenti, priva di una valvola, difficile da chiudere, pericolosa, la pentola non si diffonde in Italia, trovando resistenza proprio in quelle società benefiche che l'avrebbero dovuta adottare. La si ritrova un buon secolo più tardi nel *Manuale di cucina* di Caterina Prato, tradotto dal tedesco, con il nome del suo inventore. Alle predette ragioni di risparmio, nel consigliarla, se ne aggiungono altre: grazie a essa «si aumenta sostanza e aroma delle pietanze e si impedisce che il liquido trabocchi»[9].

La storia della pentola a vapore illustra perfettamente il divario fra invenzione e commercializzazione, ed esaminandola nei dettagli comprendiamo le difficoltà di introdurla nelle case. Si diffonde infatti nel Novecento quando l'erogazione del calore si fa più stabile e sicura, grazie alle cucine economiche, e quando comincia a porsi il problema dei tempi lunghi per cuocere e di una vigilanza protratta dei fornelli. Sarebbe tuttavia un errore considerarla in sé e per sé, prescindendo dalla progettazione dell'ambiente termico. Dal progressivo abbandono del camino, che resta fonte primaria solo nella società contadina, sino all'impianto di reti di erogazione di gas domestico, il calore è stato oggetto di studi con la finalità di produrre un'energia sempre disponibile, economica, pulita. Più di un secolo dopo Papin, il conte Rumford rilancia la ricerca sugli impianti, in una serie di progetti concernenti l'allestimento di cucine, la convezione del vapore, il perfezionamento delle canne fumarie e la cottura di zuppe economiche. In un clima di filantropia laica e di assistenza programmata, quella che era stata l'idea di costruire una macchina per fare il

brodo o la gelatina d'ossa a poco prezzo viene a un tempo riformulata e rilanciata in una dimensione complessiva. Finanziato dai pubblici rappresentanti, il fisico americano pianifica tutta la trafila produttiva, dal combustibile al calore, dalla minestra al consumatore, in molte città europee, a Monaco, a Parigi e a Verona dove «la cucina dell'ospedale della Pietà è la più perfetta che io abbia mai fabbricata»[10]. Nessun dettaglio gli sfugge: se l'orzo s'attacca e brucia nel corso della cottura, riprogetta una pentola a doppio fondo con funzione coibente[11]. Una volta realizzato l'impianto, si dedica allo studio degli alimenti, e in particolare della «scodella caritatevole», studiando ingredienti e ricette di quella che verrà universalmente riconosciuta come la *zuppa di Rumford*.

Se in un primo momento il suo problema era il modo di propagare il calore e trasmetterlo a una vivanda equilibrata da un punto di vista nutritivo, ben presto questa gli pone problemi di gusto. Ingredienti come la patata, ideali perché economici, trovano resistenze nei consumatori poverissimi cui egli cerca di ovviare studiando l'integrazione di additivi sapidi e soprattutto del pane secco che offre, in un alimento denso ma liquido, una piacevole resistenza e favorisce la masticazione. Pur operando in funzione di singoli committenti, l'americano Rumford considera esportabili le formule nutritive, che, alla stregua del vapore, non conoscono frontiere. Donde lo studio dei piatti nazionali meno costosi, per i quali pianifica una distribuzione internazionale. Le sue ricette di maccheroni, suggeritegli dal consumo popolare napoletano e dalla fortuna che nei ceti abbienti europei essi avevano agli inizi dell'Ottocento, mostrano un felice incrocio di valori filantropici e gastronomici[12].

4. Il freddo artificiale

Altre implicazioni hanno lo studio e la produzione del freddo artificiale. La temperatura delle bevande è oggetto di una trattatistica cinquecentesca volta a rintracciarne le origini antiche e a esaltarne la portata civilizzatrice. L'uso della neve raccolta in «ghiacciaie» e in fosse montane, trasportata nottetempo nelle città durante l'estate, rappresentava un piacere che già i romani avevano apprezzato, e un piccolo lusso sempre in auge. A conclusione del *Trattato della natura de' cibi et del bere* del medico Baldassarre Pisanelli (XVI secolo) troviamo un capitolo sugli «effetti del bere fresco» di natura gustativa, digestiva, febbrifuga[13]. Considerando tal consumo una necessità ambientale, egli consiglia l'acqua, il vino, i frutti freddi, sicuro di andar incontro a una aspirazione comune, per così dire sociale: «hora ogni povero artigiano vuole Pane, Vino, e Neve». Oltre al pozzo ed eventualmente alla cantina, era il nevaio che forniva la materia prima, l'uso del salnitro essendo dichiarato dal Pisanelli esclusivo dei «naviganti» e di «poco effetto»[14]. Nessun credito dunque alla procedura chimica – il salnitro è ipotermico – trattata alla stregua di un espediente.

Spetterà tuttavia allo studio chimico dei sali rilanciare, con la produzione del freddo artificiale, le bevande e i prodotti di gelateria nel Settecento.

> M. de Réaumur avendo esaminato col termometro alla mano il valore de sali, ritrovò, che quasi tutti cagionavano un debolissimo congelamento, eccettuatene il sal marino. Veggansi le *Mem. dell'Acad. delle Scienze* 1732. Volendosi risparmiare la spesa, si può adoperare la soda, che è una cenere dell'alica, la quale raffredda qualsivoglia liquido in modo assai più efficace del sal marino[15].

A dare questo consiglio è Filippo Baldini, autore del primo trattato italiano *De' sorbetti* in cui prescrive le esatte dosi del sale, del ghiaccio e dello zucchero, discetta sugli acidi dei frutti (cedro, limone, arancio) e propone all'attenzione una novità americana: l'ananas. Il medico, in questo caso, opera come divulgatore di un procedimento chimico con applicazioni gastronomiche, e ne formula i valori dietetici e sensoriali. L'informazione scientifica circola tacitamente fra i preparatori (da Napoli, dove viene stampato il trattato, vengono i migliori gelatai d'Europa) e fra i consumatori stessi che, per maggior ragguaglio, interrogano il professore di medicina e ne attendono una sentenza, per esempio sul più amato dei sorbetti, quello al cioccolato, «composto con cacao, cannella, zucchero, e talvolta con vainiglia, specialmente quando si voglia agghiacciare»[16]. In dotazione dei confetturieri, la sorbettiera di ferro o latta, immersa in un mastello con la miscela refrigerante, permetterà di trattare frutti e fiori, caffè e zabaglione[17].

Quella del freddo è una storia a sé. Il ghiaccio e la neve naturali, disponibili d'estate anche in zone temperate calde, frenano le applicazioni di una ricerca di nuovi processi di produzione che esploderà solo sul versante conserviero, con la creazione di un grande mercato internazionale delle carni, nel secondo Ottocento. Il trattamento chimico che prolunga lo stato di congelazione attecchisce per la sua facilità e per la modicità dell'investimento, senza toccare gli interessi collettivi e in particolare la conservazione delle derrate. Al contrario della pentola a vapore, avrà successo e vita lunga.

5. Appert in Italia. Il gusto della conserva

Sino alle soglie della rivoluzione francese, questa appare la circolazione delle idee scientifiche: affidata per lo più ai medici, diffusa esclusivamente fra le élite, accettata come un fenomeno di cui si intravede da lontano la portata sociale. Voltaire, nel 1765, aveva indicato il sorbetto di ribes e il gelato di panna quali segni tangibili del progresso[18], ma sulla questione del ghiaccio naturale, chimico e artificiale, pochissimi erano in grado di esprimersi. Vapore e salnitro restano confinati fra i segreti di mestiere. È solo verso la fine del Settecento che un nuovo clima si instaura fra la comunità scientifica, le autorità e i cittadini, con una serie di innovazioni che penetreranno nella letteratura gastronomica. Il conte di Rumford, studioso di camini, forni e cucine, è uno di coloro che contribuiscono a ripensare la cucina in termini di energia e di conservazione del calore. Le sue minestre, approvate da Parmentier[19], vengono divulgate in lingua italiana. Non è il solo a occuparsi dei fornelli. Dello stesso Parmentier si conosce la messa a punto della «pentola americana». Che cosa era mai? Niente di più che un recipiente per la cottura a vapore, al fondo del quale si metteva l'acqua, poi un disco di latta forato sopra il quale si deponevano gli alimenti. Parmentier studia gli effetti del calore su derrate che non subiscono immersione nel mezzo liquido, restando a un tempo sode o croccanti, e cromaticamente inalterate. Partito dal proposito di presentare una patata bollita che non s'infradiciasse, egli ridefinisce lo standard gustativo di frutti e ortaggi cotti, con escursioni che lo portano lontano. Raccomanda il riso alla maniera dei cinesi e mostra tutti i vantaggi di una cottura che sulle navi può avvalersi dell'acqua salata. Nel 1787, questa sua comunicazione viene stampata a Milano[20].

La patata è indubbiamente l'alimento per il quale lo sguardo degli italiani si rivolge con maggiore interesse alla Francia. Le pagine a lei consacrate da Parmentier, Cadet-de-Vaux e Rumford stesso vengono tradotte[21] e serviranno, con la promozione del prodotto, a una messa a punto della sua valorizzazione gastronomica. A rivoluzionare la gestione domestica è tuttavia un trattamento degli alimenti che, per così dire, la ignora: la conservazione in bottiglia mediante l'uso del calore. I prodotti del droghiere Appert erano ben noti ai parigini prima che egli si decidesse a divulgarne il segreto. In boccali di vetro, egli vendeva legumi freschi-conservati, senza addizione di sale, immersione nell'aceto o aggiunta di zucchero: piselli, carciofi, asparagi e frutti d'ogni sorta trovavano un mercato fuori stagione. Un orto e una fabbrica a Massy, il negozio in Parigi assicuravano produzione e distribuzione, mentre catalogo e inserti pubblicitari sui giornali servivano a promuovere la scoperta. Questa viene divulgata nel 1810, dopo che un sostanzioso premio del ministero dell'Interno aveva compensato l'autore. Nello stesso anno compare a Siena la traduzione dell'*Arte di conservare tutte le sostanze animali e vegetabili*, e a Coblenza un'edizione tedesca; due anni dopo sarà procurata la traduzione inglese[22].

Prima di Appert, i procedimenti erano di natura fisica e chimica. Utilizzavano il caldo e il freddo anzitutto: disseccare e affumicare carni e pesci, ovvero mantenerli al gelo, con il doppio inconveniente di doverli reidratare nel primo caso, o di disporre di un ambiente ipotermico o di una quantità di ghiaccio idonea (e costosa nei climi temperati). Quindi c'erano gli additivi: il sale e la salamoia in cui immergere cetrioli e aringhe, in cui avvolgere la carne di maiale. Poi l'olio o l'aceto e, per la frutta, lo spirito e persino il miele o lo zucchero. Il mezzo naturalmente variava di costo, e quest'ultimo era fra i più onerosi, con il vantaggio tuttavia di essere molto appetibile. Talora la derrata forniva essa stessa la sostanza per conservarla: il grasso d'oca e d'anatra, fuso alla cottura,

veniva recuperato nei boccali con i pezzi del volatile cotto. La sostanza di cui si voleva far scorta poteva ricevere uno o più trattamenti, diversamente economici, ma tutti con un elemento comune: un'alterazione delle proprietà organolettiche del prodotto fresco. Il colore e la testura del pesce cambiavano, e ogni additivo portava modifiche diverse: nello spirito i frutti decoloravano lentamente, i fumi impregnavano la superficie della carne indurita. La conserva aveva un gusto particolare, ricercato in quanto tale, per il carattere acre (sale), pungente (aceto), inebriante (spirito) ovvero untuoso, sia animale (oca) sia vegetale (olio). Ogni sostanza commestibile, per quanto dissalata e reidratata, sgocciolata o ripulita, offriva il sapore forte di un condimento, con un vago retrogusto della primitiva natura. Il profumo originario era sempre, inevitabilmente perduto, sostituito da un odore marcato, lo stesso che impregnava le botteghe. Correggerne i valori più forti era possibile non solo con la cottura, ma con gli abbinamenti. Il vino scioglieva in bocca i residui salini evacuandoli, così come lavava i bocconi dove la concentrazione dei succhi era stata violenta. L'arte del bere era fondamentale per gustare a fondo la conserva, sciogliendone le asprezze sin nei visceri.

Con questo, è evidente che nessun pisello secco e reidratato avrebbe mai potuto passar per fresco. Il procedimento di Appert era profondamente diverso, semplice e ripetibile: i legumi, i frutti sbollentati, venivano messi in bottiglie e queste, turate accuratamente, bollivano quindi in un bagnomaria, per un tempo calcolato in funzione della derrata. Finita l'operazione il contenuto era sterile e i boccali erano pronti per una giacenza di mesi o di anni negli scaffali prima della vendita. All'apertura, il pisello appariva verde naturale e risultava moderatamente croccante, con un aroma e un aspetto riconoscibili all'olfatto, alla vista, fra i denti, sulla lingua. Il verbale della *Société d'encouragement pour l'industrie nationale* era chiarissimo: il nuovo metodo «non aggiunge alcun corpo estraneo a quello che intende conservare». Nessuna delle ragioni scientifiche di tale risultato era nota all'inventore, ma questo non costituiva un limite in campo commerciale. La produzione, realizzata da Appert su scala artigianale, era passibile di uno sviluppo industriale e si prestava ad applicazioni domestiche: ciò costituirà la sua fortuna immediata, in tutta Europa.

In Italia, sono i manuali tradotti dal francese che la fanno conoscere. *L'Arte di conservare gli alimenti* del 1824 presenta l'appertizzazione fra i metodi tradizionali, annunciando la messa a punto, in Inghilterra, della scatolette di latta con coperchio stagnato[23]. Per rendersi conto della sua diffusione nei ricettari che verso la metà dell'Ottocento ne registrano le procedure d'esecuzione, basterà consultare l'opera di un cuoco e confetturiere come Agnoletti, attivo a Roma, in Toscana e alla corte di Maria Luigia a Parma. Nel 1814, quando pubblica *La nuovissima cucina economica*, ignora i nuovi metodi e per la conserva di pomodoro suggerisce l'accurata turatura dei boccali e il luogo fresco, ovvero l'essiccazione al sole o sulla stufa. Nel *Manuale del cuoco e del pasticcere* del 1832, si rivela aggiornato: «per conservarla meglio farete bollire le bottiglie otturate a bagno maria per sedici minuti e poi le farete raffreddare nel bagno medesimo». Che Agnoletti abbia appreso la novità fra il 1821 e il 1826 durante il soggiorno a Parma ove operavano cuochi francesi, o successivamente[24], grazie alla sua testimonianza la nuova conserva può dirsi acquisita nell'alta cucina. A partire da tale data se ne potranno seguire i progressi nell'ambito domestico.

Un duplice aspetto va sottolineato nel sistema di Appert: gli ortaggi vengono conservati senza additivi (sale, aceto, olio) che ne alterino il sapore; nel lavoro culinario il prodotto ottenuto funge da fresco, o può passare per tale. È in cucina, con piselli, asparagi, fagioli, carciofi, che i vantaggi sono maggiormente percepiti, a eccezione della patata per la quale il procedimento risulta deludente e troppo costoso. Nella credenza, le frutta non hanno altrettanta resa: mentre i ribes resistono al

trattamento, le fragole perdono la consistenza e il profumo, richiamando un'addizione di zucchero. Per limitare questi inconvenienti, maturazione, raccolta e trattamento si susseguono in brevissimo tempo. Tutt'altro vantaggio offrono alcune salse. Per il pomodoro che viene impiegato soprattutto come condimento, la nuova procedura garantisce una fruizione costante, d'egual costo d'estate e d'inverno, senza sprechi. In Italia sarà questa la conserva per antonomasia, diffusa in ogni parte della penisola e pertanto fattore di identità nazionale. L'industria della scatoletta nascerà dopo l'unità, in sintonia con i progressi sperimentati in altri paesi europei, con un bell'ortaggio rosso sull'etichetta.

La conserva ha conseguenze profonde sul gusto. Abbassa il valore di mercato del prodotto, attenuando la differenza fra primizia e varietà stagionale, ne modera il costo, standardizza i sapori, dà risalto all'aspetto e soprattutto al colore che venivano alterati dai metodi tradizionali di essiccazione. Applicata alla selvaggina, anch'essa disponibile in alcuni periodi dell'anno, altrimenti introvabile, permette di avere sempre a disposizione beccacce e fagiani arrosto o in salmì, dopo averle riscaldate in casseruola e messe nei boccali. Gli ortaggi comuni come le carni pregiate ricevono lo stesso trattamento, sono sempre pronti e nella ristorazione hanno un crescente favore, sostituendo apertamente o surrettiziamente contorni e piatti preparati al momento. Le eterne primizie viaggiano nelle loro scatole e sono accettate ovunque. Basta leggere i menù, per trovare gli asparagi di Argenteuil serviti al Grand Hôtel d'Italie di Firenze in un pranzo di Natale del 1900, o all'Hôte Continental di Mosca nel gennaio del 1901[25]. Hanno mantenuto denominazione, prestigio e persino il loro luogo d'origine. L'accoglienza è favorevole proprio nelle tavole dove si elabora il giudizio gastronomico, legittimando la trasfigurazione postuma del droghiere Nicolas Appert in cuoco e maestro di pasticceria.

La diffusione della conserva e la sua estensione ai diversi comparti merceologici di maggior consumo (minestre, pesce, ortaggi, frutta sciroppata, marmellate ecc.) conducono a una banalizzazione di questi valori elitari. Dal presupposto che ogni primizia è teoricamente appertizzabile, si passa all'assioma pubblicitario che il vero ortaggio fresco, naturale è quello in scatola. Anche l'origine fa parte del marchio di fabbrica: il pomodoro San Marzano serve da simbolo di un'industria nazionale, la Cirio, il cui polo maggiore è Napoli. Dopo la prima guerra mondiale l'industria conserviera monopolizza, a questo fine, la comunicazione con le massaie e la didattica culinaria. Il nome d'editore più conosciuto sino agli anni Sessanta è Cirio, con ricettari firmati e ricettari tematici (in particolare sul pomodoro), agende di casa, album per bambini da colorare, album di concorsi. Fra le prefatrici dei fascicoli è Lidia Morelli, apprezzata per i suoi contributi nell'ambito dell'economia domestica[26]. Un elemento comune a tutti è l'inserimento di almeno una conserva fra gli ingredienti, una permutazione con il prodotto fresco che introduce nella ricetta i vantaggi del minor prezzo, della velocità d'esecuzione, del sapore uniforme. La comodità non è tuttavia l'argomento promozionale prioritario, che resta il profilo naturale e sensoriale. Il colore ne è l'espressione lampante, convincente: il verde dei fagiolini e dei piselli, il rosso del pomodoro sono i contrassegni di una continuità evolutiva, dall'orto alla latta, al piatto. La conserva è un universale in scatola, non presenta variazioni né di ingredienti né di formula e tantomeno di contenitore. Abbinando pelati e pasta secca, si ottiene un piatto di pastasciutta che, frutto di una distinta operazione conserviera, risulta assolutamente identico in ogni parte della penisola. Tale politica della scatoletta, che fa tutt'uno con quella del Fascio, ha evidenti implicazioni: moltiplicando carte d'Italia punteggiate dalle sedi di depositi e di stabilimenti, richiamando nei titoli delle ricette le tradizioni regionali e locali, combinando con i famosi «pelati» tutti gli ingredienti

tipici, un paese culturalmente disomogeneo diventa unito nei valori (gastronomici).

6. Forno, sorbettiera e macchine semplici

I ricettari registrano le novità nel campo della conserva da un punto di vista essenzialmente applicativo. Si occupano altresì delle infrastrutture della cucina con una attenzione maggiore all'invenzione delle vivande che a quella degli utensili. Il sapere, l'esperienza permettono alla cuoca di dominare fornelli arcaici e al cuoco di avvalersi di una manodopera vigile alla quale sono demandate le operazioni di controllo del caldo e del freddo. Dei locali poi, il libro non si occupa se non da un punto di vista teorico, registrando di preferenza un duplice ordine di problemi: la scelta delle derrate e la dotazione indispensabile per cuocere. Al camino e ai muretti con casse di braci per riscaldare sono subentrate cucine in cui il calore viene erogato in modo più costante. Dalla seconda metà del Settecento al Novecento, il problema maggiore, la regolazione delle basse e alte temperature, segna numerosi progressi.

Fra le attrezzature che presentano qualche novità è il forno, che, nel primo Ottocento, viene riscaldato dosando la legna e valutando la temperatura con metodi empirici. Solo la simbiosi del pasticcere con la fonte di calore garantisce buoni risultati, e ogni consiglio rivolto al pubblico è necessariamente approssimativo. Vialardi suggerisce di introdurvi uno «straccio umidito d'acqua attaccato alla cima di un lungo bastone» e, di lì a cinque minuti, ritirarlo per vedere se è bruciato (in tal caso è troppo caldo) o semplicemente brunito (allora è pronto per le croste dei pasticci o le carni al gratin). Quando viene stampato il *Trattato di cucina pasticceria moderna*, nel 1854, sono già disponibili forni tedeschi e francesi, ad alimentazione costante, consigliati, dallo stesso Vialardi, «per cucine private»[27]. Dal perfezionamento di tale strumento, sia nella ristorazione sia nelle case, passando dalla semplice campana al fornello da campagna alle strutture citate, dipenderà la fortuna della pasticceria domestica e delle sue più delicate applicazioni come i *soufflés*. L'introduzione della *cucina economica* di ferro, riscaldata a coke, permette di riunire su di uno stesso piano sino a otto fornelli e, nel blocco sottostante, due forni, due stufe, un serbatoio per l'acqua calda e due focolai con spiedo[28]. Aprendo e chiudendo degli sportelli si accede al desiderato comparto, senza ceneri, fumigazioni e vampe roventi. Il gas urbano perfezionerà ulteriormente la termoregolazione senza arroventare l'ambiente, preludendo a quello che è uno dei principali obbiettivi dell'arredo funzionale: la cucina pulita e fresca. Non bisogna tuttavia enfatizzare i cambiamenti: a testimonianza del carattere semplice delle attrezzature domestiche valgano le indicazioni di Pellegrino Artusi che per il «soufflet di cioccolata» suggeriva il «forno da campagna» o «un fornello tra due fuochi».

Per sorbetti e gelati si continua a ricorrere al ghiaccio naturale. I procedimenti suggeriti da Baldini sono in auge ai tempi di Vialardi, con un perfezionamento delle miscele refrigeranti, composte di acqua e nitrato d'ammoniaca, il cui dosaggio permette di salire o scendere sotto la soglia dei 10-15° sotto zero. La sorbettiera di latta immersa nella miscela consente di lavorare il prodotto girandolo a mano. Quello della produzione del freddo è un problema che presenta un'evoluzione particolare: il XIX secolo resta legato alle miscele e quindi al trasporto del ghiaccio naturale, che negli Stati Uniti del Sud comincia a decrescere solo dal 1890, con i progressi dell'industria frigorifera[29]. È nel secolo seguente, con la prima guerra mondiale che, in Italia, magazzini e prodotti refrigerati fanno la loro apparizione; nel 1928 il mensile «L'Industria italiana del freddo» attesta una rete nazionale in piena espansione di impianti pubblici e privati che producono frigorie-ora per la conservazione alimentare e ghiaccio artificiale[30]. Interrompendosi la rete del freddo alle soglie delle case, sprovviste di frigorifero, la gelateria domestica continua a

ripetere le vecchie procedure con qualche perfezionamento meccanico: la «sorbettiera americana» a triplice movimento, consigliata dall'Artusi, permette di gelare in modo più uniforme e rapido il composto[31]. E gli artigiani? Non hanno capitali da investire in macchinari costosi. Fra il *Trattato di gelateria* del Grifoni del 1911 e il manuale Hoepli del 1922 non si coglie alcuna evoluzione. Lo stesso mastello per ghiaccio e sale, un cilindro in mezzo e la manovella per girarvi all'interno le pale. Giuseppe Ciocca, l'autore del manuale, uno dei migliori esperti del settore negli anni Trenta, e Amedeo Pettini, illustre cuoco e prefatore, avvertono la natura empirica del procedimento ma se ne danno pace proprio in quanto eredi di una tradizione secolare:

> La preparazione meccanica dei composti ghiacciati, è facile prevedere che si farà un giorno usando sistemi differenti da quelli d'oggi; ma qualunque possa essere il procedimento tecnico dell'avvenire, resta acquisito alla storia che noi fummo i primi a far conoscere il gelato alle genti civili e gl'italiani furono per secoli i primi gelatai del mondo[32].

Sono le macchine semplici a segnare i piccoli progressi in un locale senza camino che per molti versi risponde a una progettazione antica. Confrontando gli utensili di Scappi (1570) con quelli di Giovanni Nelli (*Il re dei cuochi*, 1868) troviamo in comune gratelle e pesciere, stufaiole e mortai. La pentola per cuocere gli ortaggi a vapore è, come si è visto, più recente e ancor più il tronchetto per foggiare radici-erbaggi, la *presse-julienne*. Il principio di quest'ultima è una leva che premendo su uno stampo sagoma a bastoncini il tronco di carota. Fra i marchingegni, introdotti nelle case, s'incontrano molte viti a manovella: il tritacarne, sostituito spesso da Artusi con la lunetta, e nel *Manuale* di Caterina Prato il mulinello per grattugiare il pane secco. Lo schiacciapatate è assai diffuso, la snocciolatrice per le prugne rara. Nel Ventennio, il progresso appare modesto con la macchinetta per tagliare i fagiolini, lo schiacciasugo[33], il passaverdure e gli sbattiuova a manovella (quelli elettrici fanno parte della dotazione dei lattivendoli). L'elenco può allungarsi ma non di molto, se consideriamo le cucine d'albergo dove i torchi per spremere (dalle frutta alle carcasse di volatili), le affettatrici e le macchine per far le puree corrispondono alle esigenze di un servizio importante[34].

Queste piccole invenzioni non sono ancora dotate di un filo per la corrente elettrica ma incoraggiano le donne a sognare una batteria automatica. La loro modestia è compensata da chi le usa con un vero e proprio entusiasmo per una economia domestica aggiornata. Nel 1926 nasce l'Enios (Ente nazionale italiano per l'organizzazione scientifica del lavoro), patrocinato dai maggiori industriali, da Borletti a Ginori, con il compito, fra gli altri, di promuovere la razionalizzazione del lavoro casalingo[35]. Si tratta di adattare il modello americano, in attesa o nella speranza di promuovere gli investimenti privati. La prima operazione spetta all'architetto, ridisegnare la pianta della casa, quindi la donna deve immaginare gli arredi, i tavoli (da pranzo, da lavoro, da stiro) e l'armadio con ogni stoviglia al suo posto. Via via che le pareti si riempiono, ci si accorge che particolari anche minimi hanno un valore simbolico. Non mancano in ogni cucina la bilancia e l'orologio: le ricette portano dosi e tempi numerici, come se la loro trasmissione dovesse prevedere non la ripetizione e l'intuito analogico ma un vuoto collettivo di memoria. Piastrellato di bianco, con i mobili in legno verniciati di bianco, il locale scimmiotta il laboratorio. L'ordine delle stoviglie e delle pentole vi porta un ulteriore omaggio al culto per la funzionalità personalizzata.

In questo teatro-laboratorio, fra tante macchine quasi inutili, una sola fa meditare, l'*impastatrice meccanica* per tirare la sfoglia ricordata da Lidia Morelli nel 1935[36]. Il congegno, fatto di cilindri metallici azionati a manovella, pone interrogativi tutt'altro che semplici: è una ulteriore prova della disaffezione femminile e generazionale per il lavoro domestico, oppure il contrario, una

testimonianza della diffusione dei lavori pastari fuori della loro area geografica e antropologica? Il suo successo diverrà sinonimo, agli occhi dei buongustai, della crescente rarefazione dell'arte del mattarello e dell'affievolito culto per la finezza tutta manuale del foglio. In realtà, l'impastatrice meccanica attecchisce quando le botteghe che vendono pasta fresca si sono diffuse nelle grandi città, e rappresenta, più che un invito a recuperare delle tradizioni, un ausilio per conservarle. L'abbandono di certe basi, la sostituzione del manufatto con una conserva secca, era già in atto nel 1935, così come la commercializzazione delle specialità pastarie «regionali».

7. Leghe metalliche e cubetti di ghiaccio

Una valutazione complessiva delle piccole macchine domestiche permette di affermare che il lavoro manuale della cuoca resta importante. Il giovamento procurato dai congegni è di minimo conto se considerato in rapporto ai tempi complessivi necessari per fornire un pasto. La preparazione degli alimenti continua a farsi a mano, dalla materia prima al piatto, e cresce, in una misura modesta, il mercato dei semilavorati (dadi, conserve) e del cibo pronto da cuocere (paste fresche). Eppure ci sono grandi novità. Forni, fornelli e acquai nello spazio di un ventennio sono stati rinnovati, con un risparmio di braccia incredibile. Dal 1880 il gas viene erogato nelle case delle principali città italiane, e nel 1930 hanno già fatto la loro apparizione le cucine elettriche[37]. Lo squilibrio fra campagna e centri urbani, prima della diffusione della bombola, si accentua, senza peraltro mettere in discussione quella che viene guardata come un'innovazione di primissima importanza. «Dalla mattina comincia il miracolo: non si incomincia col preparare il fuoco, ma col mettere sul fuoco!»[38]. Nella cucina moderna, l'aria è pulita, la temperatura si è abbassata e si dissolvono antiche polarizzazioni. La fiamma e l'acqua, su opposti lati delle incisioni di Scappi, si ritrovano l'una accanto all'altra. Dopo il gas viene l'elettricità, calore senza fiamma; dopo l'acqua corrente le due acque calda e fredda, mescolate a piacere. Il *boiler* elettrico appare nel Ventennio come ennesima sottrazione alle funzioni elementari del focolare, deviando l'elemento liquido lontano dal fornello, in un contenitore che lo riscalda e lo restituisce. Non che l'amministrazione dei nuovi elementi, i gas infiammabili, la corrente che passa nei fili, sia più difficile, ma sicuramente implica un rinnovato apprendimento dei movimenti e dei gesti e spesso, con un personale rarefatto, quella solitudine che nelle cucine era sconosciuta. L'economia di combustibile viene rivista girando manopole e calcolando parametri astratti: è la padrona che istruisce direttamente la serva sui consumi.

Il potenziamento energetico significa moltiplicazione dei punti caldi in una casa autoregolata. La cucina elettrica offre tre o quattro piastre e un forno da utilizzare senza tempi morti, con un controllo minore e rari interventi. Aggiungere liquido, voltare, girare, spostare dal fuoco, scoperchiare e ricoprire diventano operazioni automaticamente supplite dalla regolazione del forno. Anche il liquido che trabocca e il fondo della pentola che attacca sono facilmente evitabili. È possibile affiancare alle piastre un fornelletto elettrico per la caffettiera. Dove? Accanto alla presa, sopra un tavolo qualsiasi. Tutto questo senza legna e senza carbone, attaccando fili, girando chiavette, premendo bottoni.

Il pentolame viene sostituito in funzione delle nuove fonti energetiche pulite, sicure, termoregolabili. Il rame appare improvvisamente antiquato, faticoso da lustrare all'esterno e da stagnare all'interno; il ferro sopravvive per le sole fritture. È un passato secolare che volge al tramonto. Per le lunghe cotture, stracotti e minestroni, prevale ora la ghisa, di eccellente uso e facile da pulire. La pentola d'alluminio spesso con manico isolante domina invece la batteria per la sua leggerezza e il suo costo accessibile. Nel 1899 il dottor Formenti, sulla scorta della sua accoglienza in Svizzera e Germania, ne annunciava il successo preconizzando la fabbricazione di marmitte, tegami, padelle, casseruole, schiumarole, palette, mestoli ecc.[39]. In qualche decennio si opera una rivoluzione e l'alluminio diventa la lega universale, delle mense e dei ranci, degli alberghi e degli appartamenti signorili. Il nuovo metallo bianco si presta a ogni funzione e mette in moto, nella massaia, una vera curiosità per i materiali. Il nikel, benché costoso, presenta tutti i vantaggi del rame ma non esige di essere stagnato e lustrato; esiste poi la pentola a smalto che appare tuttavia delicata;

ma la meraviglia che fa impazzire le signore è la pirofila Ginori. Pirofila e pyrex portano nei forni la luce, la trasparenza, la leggerezza, il design. Sono fragili e vengono inevitabilmente rinnovati, al contrario dei rami che erano eterni. Sono recipienti che, dopo la prima guerra mondiale, sconvolgono un sacro tabù: la distinzione fra batteria di cucina e stoviglie di servizio, la separazione di due mondi, dei servi e dei padroni. La pirofila permette di presentare in tavola il cibo cotto sul fornello o nel forno. È bella come una zuppiera e più facile da maneggiare e da pulire. Nessuno di questi articoli, i primi fra i doni delle liste di nozze, esclude, nella casa borghese, la concorrenza: se l'alluminio è leggero, solido e buon conduttore, lo smalto e il pyrex sono fragili, lavabili e di bella presenza. Tutti appaiono egualmente necessari, comprese, per cuocere i fagioli, le vecchie marmitte di terra[40].

La *Cucina elegante*, ricettario della più colta società milanese, adotta immediatamente questo stile. Una porcellana che regga al fuoco è indispensabile per il *manzo gratinato*, per i *pomodori ripieni di funghi* e il *soufflé di pesce*. L'aggiornamento rende desueti o impropri alcuni titoli di ricette come *le pernici in cocotte* che passano, nello stesso pyrex, dal forno al fornello per deglassare il sugo, e quindi in tavola[41]. Nelle case borghesi la nuova batteria è una conquista della donna, responsabile degli investimenti strutturali, e di quelle attrezzature che sono piccole capitalizzazioni. Essa valorizza il lavoro domestico e, esibita con orgoglio, passa per segno d'ospitalità. Ha una destinazione familiare e si differenzia nettamente dalle stoviglie di ristorante che prevedono come misura la singola porzione. E i tempi? Sono sempre più ridotti ma anche concentrati, visto che i tre o quattro fornelli, per un pranzo qualsiasi, sono coperti. Le cotture eterne restano un ricordo quando tutto si può fare rapidamente. Le conserve si inseriscono con successo in questi processi di trasformazione ristrutturati: la scatola di piselli, quella di *super pomidori pelati* esigono un passaggio al calore breve, essendo prelessati o sbollentati. I legumi a lunga cottura, fagioli e lenticchie, estratti dal barattolo, raggiungono la pentola poco prima di spegnere il fuoco. Il cibo arriva precotto (fagioli), preabbrustolito (peperoni), in una cucina cui spetta il compito di ultimare un processo iniziato altrove, e di rendere bello il piatto. Inoltre il dado supplisce un lesso e restituisce il brodo, e il lesso che era anzitutto una base per le minestre, le salse e le farce, assume un ruolo di crescente prestigio e appare un servizio a sé, opulento. Energia, elettrodomestici, conserve riprogrammano cronometricamente il pranzo, in una connessione sempre più stretta con gli erogatori esterni di cibo ed energia.

La padrona di casa nel Ventennio ha, nella propria cucina, un posto vuoto da riempire, o meglio occupato da una cassa di lamiera smaltata. È quello dove si trova la ghiacciaia. Per Lidia Morelli nel 1935, la segreta aspirazione di sostituirla ha qualcosa di ancora troppo audace: «Si hanno ora frigoriferi elettrici, la gran parte d'importazione americana, che non solo non hanno bisogno d'immissione di ghiaccio, ma ne fabbricano in cubetti. Pur troppo, il prezzo non li rende ancora comunemente accessibili»[42]. La ghiacciaia, di uso estivo, viene riempita di ghiaccio distribuito a blocchi il mattino, e ha un'appendice nella *moscarola*, gabbietta aerata per tenere i cibi freschi, spesso sita sui balconi. In assenza della cantina che era lo spazio più fresco della casa, il cibo è esposto alle variazioni termiche, e s'intiepidisce facilmente. Il latte si altera, il burro resta molle e il pesce va cotto non più di sei ore dall'acquisto. Ma la casalinga borghese si mobilita contro il clima, reagisce alla fatalità. È sorprendente il posto che, nei lessici della cucina domestica, hanno le operazioni di «gelateria»: *armare la sorbettiera*, *mantecare* (ammorbidire), *incrostare sul ghiaccio* (circondare di ghiaccio gli stampi), *legare sul ghiaccio* (miscelare il composto sinché sia duro).

Quest'arte domestica, o meglio questa attrazione singolare per il freddo, verrà cancellata in un breve torno di tempo da un comparto surgelato per ghiaccioli, sorbetti, gelati. Ma, negli anni Trenta, ha il valore di una bandiera. Siccome a pochi viene concesso un frigorifero, l'*Electro lux* resta una meravigliosa fabbrica del gelo, il sogno di una ghiacciaia che s'alimenta da sola.

La macchina, nel suo modello *a compressione*, risponde alle proprietà di alcuni gas, in particolare l'anidride solforosa, di produrre freddo evaporando dopo esser stati compressi e liquefatti. Il suo utilizzo in grandi impianti, nelle navi, nei macelli, nei depositi di merci deperibili risale alla fine dell'Ottocento. Tanto rapida ne è l'espansione negli Stati Uniti e in Inghilterra, quanto lenta e contrastata nei paesi latini. Annunciato in tutte le esposizioni universali di fine secolo, dopo la prima guerra mondiale il frigorifero viene installato di preferenza nei magazzini dei porti, dei nodi ferroviari. Da un punto di vista geografico, la sua diffusione avviene nell'Italia centro-settentrionale, la meno calda. Concepito per rispondere ai bisogni delle collettività, è presente nei grandi alberghi in forma di celle, e in quelli piccoli con semplici armadi. Gas, elettricità, freddo artificiale vengono sperimentati e installati, infatti, prima nelle grandi strutture ospitali, quindi in altre, sempre più piccole, prima di raggiungere le case private. Il *Manuale dell'industria alberghiera* edito dal Touring lo dà per scontato nel 1923. Una decina di pagine pubblicitarie gli sono dedicate, quasi intieramente per conto dei concessionari di ditte tedesche[43]. È un segno questo che permette di apprezzare l'avanzata della cultura frigorifera e l'arretratezza del suo mercato familiare.

Che l'apparecchio serva a conservare, molti lo intuiscono e pochi ne hanno esperienza. Appare invece chiaro a tutti che si tratta di una scatola magica che fornisce acqua allo stato solido. Il simbolo del frigorifero è il cubetto, ottenuto introducendovi delle vaschette metalliche piene d'acqua potabile. È una delle meraviglie del bar d'albergo ove sono presenti tutti gli utensili per offrir da bere, compreso lo *shaker* e il tritaghiaccio. Ma a casa, capita di servirlo? Quasi mai, vista l'arretratezza delle infrastrutture refrigeranti e del consumo delle bibite. L'acqua stessa, prima di esser portata in tavola, viene gasata artificialmente con polveri. Quanto ai miscugli, essi trovano una aperta ostilità presso i buongustai: «È con vero disgusto che si vedono alcuni individui sorbire, prima dei pasti, un cocktail»[44]. Eppure il «blocchetto di ghiaccio purissimo» figura in tutte le promozioni, nelle avvertenze agli utenti, nelle pagine consacrate alla casa ideale. Fa pure un'apparizione nei ricettari senza che si possa stabilire se è stato acquistato o prodotto in casa. Un capitolo del *Talismano della felicità* e del *Quattrova illustrato* e di tutti i libri in cui si insegna a ricevere ospiti, è riservato ad esso e agli aperitivi. Nei sogni, nella casa che si vorrebbe avere, esiste persino un angolo arredato, l'american-bar casalingo, e, in mancanza, un mobile con ruote pieno di bicchieri e flaconi[45]. Il cocktail come il cubetto evoca l'America, le sue contraddizioni (il proibizionismo viene abrogato nel 1933-34) e le sue diavolerie. L'Accademia d'Italia, allarmata dal suo successo, propone di sostituirlo con *arlecchino*, Filippo Tommaso Marinetti con *polibibita*.

Non c'è fotografia di una cucina degli anni Trenta senza l'orologio. È il nume che tutela il lavoro permettendo di calcolare la forza-lavoro della massaia e il costo della macchina. La rivoluzione in cucina, di materiali e conserve, di utensili e fonti di calore, viene sempre più legittimata con un guadagno in termini di tempo che l'elettrificazione totale degli anni Cinquanta sottolineerà con maggior enfasi. Eppure, nell'elogio del tempo sta proprio l'equivoco della modernità. Il rapporto fra gli oggetti commestibili, il lavoro manuale e le macchine, lungi dal semplificarsi, si fa sempre più complesso. Anzitutto per la graduale rarefazione prima delle cuoche poi delle serve, quindi per la fine di un sogno: non essendo le macchine in grado di produrre cibo da sole ovvero compiendo un

quoziente di lavoro pari a quello ancillare, qualsiasi programma culinario, per la padrona, comporta un onere poco meno gravoso di quello antico. Frigorifero e cucina elettrica erano sogni di una vita domestica assistita; senza alcuna assistenza, sono scatole da riempire e svuotare meccanicamente. Gli alimenti semilavorati, conservati, pronti all'uso si moltiplicano a misura che il frigorifero ingrandisce, a misura che le fonti di calore accelerano la loro azione, e istituiscono una connessione sempre maggiore del microcosmo domestico con il macrocosmo dell'ipermercato.

Come si trasmettono, in uno scenario simile, più pulito ed efficiente, ricette e piatti? È difficile rispondere, in quanto all'aggiornamento delle infrastrutture domestiche corrisponde una crescente offerta di prodotti semilavorati, pronti al consumo. A misura che la cucina familiare si attrezza, sembra perdere il suo ruolo di luogo di esperimenti. È l'industria che mette in crisi il lavoro manuale, o viceversa è quest'ultimo che le abbandona il campo? Nelle realtà urbane, negli ultimi trent'anni, il lavoro di cucina prende sembianze quanto mai diverse, è insieme un cumulo di ore di «straordinario» sottratte al tempo libero e un'arte raffinata da praticarsi nel tempo libero. Assicura sempre meno la trasmissione quotidiana di un patrimonio gastronomico senza ridurre la domanda di piatti tradizionali, proprio quelli che esigono tempo e pazienza. Le utopie che hanno presieduto alla modernizzazione del locale di cottura si sono ritorte contro i loro stessi beneficiari. Igiene, funzionalità, sicurezza, velocità, risparmio e la nozione stessa di progresso appaiono oggi ideali generici, non necessariamente compatibili con i valori gastronomici.

8. La formula magica

Alla riforma del vano-cucina, con energie pulite e macchine elettriche, s'accompagna una lenta e profonda trasformazione degli alimenti. Il passaggio dal prodotto artigianale, un manufatto, a quello ottenuto con vapore, caldaie e forza motrice rappresenta la prima fase dell'industrializzazione. Le conseguenze più importanti di una ricerca scientifica applicata si fanno sentire tuttavia quando vengono brevettati nuovi principi nutritivi e ricostruiti gli alimenti. La gastronomia guida, attraverso i consumi di prodotti nuovi, l'aggiornamento, e nello stesso tempo subisce l'azione di una chimica che assicura facilità d'uso, igiene, costo moderato. Una delle conseguenze sarà la presenza, in derrate apparentemente tradizionali, di ingredienti non più avvertibili con i sensori umani né ipotizzabili con le usuali cognizioni gastronomiche. Questa azione indiretta e segreta della ricerca si manifesta in cucina quando la fase di trasformazione dell'habitat è in atto, ma a differenza dell'elettricità e delle pentole, le novità sono meno evidenti alla percezione sensibile e la pubblicità minimizza l'evoluzione strutturale dell'oggetto nutritivo. Dietro il procedimento sta il sospetto della falsificazione, in una società che è scolasticamente ancorata ai miti umanistici della campagna buona e industriosa. Utilizzare tecnologie al fine della creazione di cibi vecchi e nuovi, è questa l'originalità di una cultura industriale della quale verranno brevemente indicate alcune tappe.

Quando Artusi nel 1891 pubblica *La scienza in cucina*, con questo titolo egli promuove la gastronomia razionale, con una precisa attenzione alla fisiologia e all'igiene. Il termine *scienza*, con l'epiteto *applicata*, era altresì un sinonimo di industria, ma di essa, e dei suoi prodotti, il gastronomo mostrava di essere un moderato fruitore. Ci sono i salumi che Artusi compra a Reggio, quindi alcuni formaggi come il parmigiano, e soprattutto la pasta secca, spaghetti e maccheroni; le conserve appertizzate le fa invece preparare in casa. Tuttavia consuma zucchero di barbabietola, beve caffè e birra. Non disdegna l'estratto di carne Liebig, al posto del brodo[46]. Quest'ultimo, «uno dei pochi preparati alimentari suggerito da persone di scienza», viene prodotto in Uruguay dal 1863 con muscolo bovino, sale e acqua, spedito a Monaco di Baviera, indi commercializzato in tutto il mondo. Ha una durata sino a quindici anni[47].

Dei prodotti industriali italiani, due hanno rilevanza e vengono esportati nel mondo: la pasta e la conserva di pomodoro. Per la prima tre sono le macchine fondamentali: l'impastatrice, per amalgamare la farina e l'acqua calda, la gramolatrice che completa l'impastamento incorporando meglio i granellini di semola, a mano o a motore; il torchio o trafila è la terza, attraverso la quale transita l'impasto prendendo quella forma che l'asciugamento artificiale assicurerà. Tutte le fasi, nel primo Novecento, possono essere meccanizzate, sino all'imballaggio escluso. Sulle confezioni figurano in diverse lingue il formato del contenuto, il certificato d'analisi (per le pastine glutinate) e le istruzioni d'uso. Le ricette dei maccheroni, in francese o in inglese per l'esportazione, indicano le quantità dell'acqua e della pasta, ma non i tempi di bollitura, più corti a sud, più lunghi a nord. Il condimento viene enunciato in inglese, francese e italiano con una serie di formule dalla più semplice e spedita alla più complessa, sottolineando il valore della pasta come piatto completo (e non semplice contorno). I maccheroni, recita l'etichetta:

Così bolliti possono servirsi a tavola in differenti modi cioè:

1. con formaggio grattuggiato sparso di sopra e qualche pizzico di pepe
2. con burro fresco e formaggio grattuggiato e burro a piacere
3. con salsa di pomidoro o succo di carne o di ragoût, preparata all'occasione e con formaggio grattuggiato sopra[48].

A compilare il manuale Hoepli consacrato all'*Industria del pastificio* è lo stesso Renato

Rovetta, figlio di un industriale bresciano, che firma anche *Il pomodoro*[49]. Quest'ultimo richiede una macchina passatrice e una schiacciatrice, delle caldaie per la cottura e degli apparecchi per la concentrazione a vuoto. La riempitura delle scatole metalliche avviene a mano o a macchina. Anche la salsa e il concentrato per l'esportazione portano una ricettina.

I manuali Hoepli descrivono tutte le fasi della modernizzazione dell'industria italiana dal 1890 al 1940, non lesinando, dopo progetti, macchine e scatole, le istruzioni per l'assaggio. La commercializzazione, infatti, permette di veicolare un modello gastronomico italiano, compatibile con le risorse e le esigenze gustative dei paesi stranieri (nella salsa di pomodoro destinata alla Francia l'unico grasso è il burro). Il ricettario in appendice alla *Tecnologia del riso* non ha nulla da invidiare per completezza e qualità delle istruzioni a un qualsiasi opuscolo domestico: tiene conto non solo dei servizi cui viene destinato il riso (minestre, fritture dolci), ma delle aree di consumo (dal Milanese al Veneto, dal Napoletano alla Sicilia)[50]. La funzione della ricetta è triplice: riaffermare la continuità fra fabbricazione artigianale e meccanica; mostrare l'idoneità del prodotto industriale all'uso culinario tradizionale; suggerire modelli di preparazione e quindi di consumo semplici, fattibili ovunque.

Naturalmente ci sono prodotti che non servono semplicemente a sostituirne altri, come l'estratto Liebig per il brodo, ma fungono da integratori senza che il consumatore sia in grado di avvertirne la specificità. Se prendiamo il latte in polvere, esso viene impiegato nel 1929 nella biscotteria e nelle cioccolaterie, nei pani di lusso e in molti alimenti per l'infanzia[51]. La cioccolata istantanea lo prevede. Con questo tipo di ingredienti non vi è più continuità fra artigianato e industria, ma una riformulazione esclusivamente industriale, con esiti difficilmente percepibili sia sul piano gustativo che culinario. Il latte è il campo privilegiato della sperimentazione, in Italia come nei paesi avanzati. Il suo impiego nella fabbricazione delle bevande fermentate come lo yogurt, dei formaggi magri come il quartirolo, e ancor più della caseina che viene destinata al materiale plastico, mostra l'estensibilità delle applicazioni scientifiche, entro e oltre il comparto alimentare.

Nella pasticceria, in particolare, i preparati industriali hanno fortuna negli anni Trenta: da una bustina di lievito e da una seconda di zucchero vanigliato, base di tutti i prodotti da forno, parte l'idea di proporre scatole per dolci italiani e stranieri da assemblare, con una dotazione minima in casa (uovo, burro, latte). La disponibilità immediata di un forno e di una ghiacciaia gioca a favore ora della ciambella ora del budino. Bertolini, Elah, Royal, Maizena, le marche affermate provvedono a diffondere i propri ricettari, come fa Cirio per la conserva. Il budino di cioccolata di Artusi viene superato in un lampo, senza scomparire. Rientrando nella sfera del latte e dello zucchero, le ricette hanno un sembiante tradizionale, una mamma per cuoca, un consumatore bambino, e si servono in famiglia. Tali valori possono essere ulteriormente arricchiti da quelli dietetici, nel campo di pappe e minestre, secondo una linea esplicitata dalla ditta Dahò con l'avena, la tapioca, le farine diastasate e i legumi decorticati. Il mercato del prodotto industriale salutistico è vivace fra i ceti borghesi sin dall'inizio del Novecento, e si allargherà con il benessere.

Grazie alla «magica» bustina l'industria afferma il suo potere, in termini di velocità e prontezza d'esecuzione. Essa assicura la riuscita pur dando credito all'abile esecutrice. Le buste si moltiplicano: per lievitare, zuccherare, aromatizzare e per sostituire le uova (*Ovocrema*). Il bicarbonato di soda in barattoli serve a cuocere i legumi secchi, a preparare dolci, a conservare il brodo, a far bevande effervescenti e persino pediluvi. È un gioco chimico tanto più facilmente accetto in quanto si integra all'artigianato culinario domestico. Il rapporto della massaia con i

trattamenti industriali ha però due facce: l'una è ottimista, crede nel lievito e nel latte pastorizzato delle Centrali, l'altra perplessa. Se il latte dà fiducia, interrogare la qualità del burro non è facile. I manuali di difesa del consumatore mettono in guardia contro i prodotti di uso quotidiano: «Il burro è una delle derrate alimentari più falsificate. Teoricamente ora, si può ammettere che un burro veramente genuino più non esista, in commercio»[52]. La presenza di acqua in quantità maggiore di quella consentita, di coloranti illeciti e di grassi meno pregiati, margarina e olio di cocco, non è spesso estrinsecamente avvertita al sapore e all'odore. Come fare? Fidarsi della marca, sostiene il direttore del Laboratorio chimico municipale di Milano[53]. L'autocertificazione è entrata nel costume.

A rendere equivoco il rapporto fra pubbliche autorità e industria contribuiscono i periodi di guerra (1917-18 e 1940-46) che impongono, con il razionamento, il ricorso ai succedanei (saccarina, caffè d'orzo, olio sintetico), alla cucina povera (brodo vegetale e farina di castagne), all'arte di arrangiarsi (grassi di recupero) e alla falsificazione fraudolenta dei prodotti tesserati. Ne nasce una gastronomia virtuosa, attenta al rito e agli avanzi, stretta fra bisogno e disponibilità. I tempi eccezionali tuttavia eliminano il libero mercato che non sia «nero», e riorientano il consumatore verso la campagna, dove è possibile, a caro prezzo, trovare qualcosa. L'industria alimentare finisce per soffrire quanto i consumatori. Riemerge infatti, incolpevole, nel dopoguerra con una domanda e un'offerta crescente. Riprende la pubblicazione dei ricettari promozionali, dell'olio Carli e della conserva Cirio, barometri della tavola piccolo-borghese, ma non è su questo terreno casalingo che si avvertono le novità. Un raffronto in un settore come la dolciaria sarà illuminante. Nel 1950 «Algida e Motta immettono sul mercato l'*ice cream*; nel 1951, sempre la Motta, gli *sticks*; nel 1955 Pavesi e Motta i *crackers*»[54]. Negli anni in cui inizia la diffusione del frigorifero domestico e l'industria pensa a riempirlo, il gelato casalingo scompare; in concorrenza con la panificazione, si afferma la biscotteria salata e croccante. Le bustine di lievito appaiono datate e l'epiteto «fatto in casa» designa sempre meno un cibo usuale. Gelati e *crackers*, infatti, sono spuntini fuori pasto, di puro piacere e sono i simboli di un nuovo fronte industriale che cresce sulla base di un abbandono della pasticceria muliebre e dell'incremento dei consumi fuori casa.

Il capitalismo agro-alimentare opera la sintesi fra la modernizzazione della casa (dal frigorifero al forno a microonde), la delega crescente delle operazioni culinarie, il consumo occasionale e l'esigenza di salvare un'identità gastronomica. Si occupa sia di preparazioni durature (lasagne surgelate) che di conserve a rapida cottura (spaghetti). Strati successivi della storia industriale coesistono pacificamente: concentrando la galassia dell'artigianato pastario, emerge la Barilla senza che i conservieri del pomodoro vengano assorbiti. Cresce il settore dei latticini, in un processo di differenziazione dei prodotti già annunciato, guadagnando consumatori di tutte le fasce d'età. Si impongono soprattutto gruppi agro-alimentari che riuniscono i diversi comparti e ne assicurano la distribuzione internazionale. In che misura ne sono condizionate la cultura e la pratica gastronomica? L'industria si iscrive tacitamente nella ricetta attraverso gli ingredienti, le attrezzature domestiche, ma non detta legge sul modello. Offre un prodotto finito (la pizza surgelata), facilita l'assemblaggio (una scatola di ingredienti per la pizza) senza vietare la produzione domestica della pasta prima lievitata quindi condita. Incoraggia gli assaggi esotici. Insegna altresì, nell'area di distribuzione privata e in quella pubblica, modi di consumo sconosciuti alla gastronomia artusiana: mangiare con le mani (le patatine fritte), spalmare sul pane (maionese, nutella), leccare (il cono surgelato), buttare i contenitori di bibite.

I valori domestici, nel corso degli ultimi cinquant'anni, si sono ribaltati; quelli industriali hanno

subito variazioni altrettanto importanti. Il manufatto, dall'ingrediente al servizio, un minestrone per esempio, diventa un valore costoso in termini di tempo e denaro, rispetto allo stesso surgelato, quale che sia il rendimento gustativo di quest'ultimo. Nel primo caso la formula è personalizzata, nel secondo gli ingredienti sono più numerosi e il risultato modificabile (con acqua e condimenti). Tra i due termini si situano altri prodotti datati ma ancora sul mercato: il minestrone o i ravioli in scatoletta metallica. Come la cucina, l'industria è una cultura stratificata, con offerte scalari, e prende, con il passar del tempo, coscienza della propria storia. Le aziende festeggiano compleanni e vanno orgogliose del passato: *1827-1932, come una casa secolare vi aiuta a proteggere la salute dei vostri cari*, titolava un opuscolo della Buitoni per annunciare la pastina glutinata[55]. Il prodotto di punta legittima la lunga esperienza, quindi una presenza ininterrotta nel commercio.

Anche dal punto di vista del gusto, l'industria lavora nella continuità. Se il fine di Appert era conservare senza additivi che alterassero gli alimenti, restituendo l'illusione del prodotto recente, quello della freschezza resta uno degli obbiettivi attuali, con il ricorso alle basse temperature o all'atmosfera modificata, a fronte di un mercato che gradisce cotture veloci e consuma in modo crescente il crudo. Altri valori guidano la ricerca, alcuni che diramano da un ceppo antico, altri più recenti: la leggerezza nutritiva, orientata dai risultati della dietetica, la friabilità, che ha fatto la fortuna dei *crackers*, la palatabilità dei formaggi, l'aromatizzazione naturale e sintetica. Combinando criteri di gusto e salutistici, pianificando bisogni e opportunità di consumo, nascono commestibili rinnovati e nuovi. L'invenzione ha una parte importante, soprattutto quando si rivolge a quelle fasce di mercato conquistate di recente, come l'infanzia e l'adolescenza.

Qualunque sia la sua funzione e le sue implicazioni consumeristiche, il cibo industriale appare come un oggetto programmato. Costruito per via di addizioni e processi trasformativi, l'alimento trae valore dai suoi requisiti (sensoriali, vitaminici, economici) e dalla sua apparenza. Volume, colore, consistenza stimolano appetito e consumo, e vengono ulteriormente enfatizzati dall'imballaggio che ha la funzione di proteggere e conservare, di rappresentare e rendere piacevole, di informare con immagini e messaggi scritti sulle modalità d'uso. Questi aspetti propri della fabbricazione e del commercio sono presenti all'origine della storia industriale, ma solo di recente costituiscono un unico processo costruttivo che dalla materia prima arriva sino alle motivazioni della scelta e oltre, con gadget e piccoli doni che conferiscono ulteriore pregio all'atto dell'acquisto. Sottratto ai sensori tradizionali, l'odorato e soprattutto il tatto, l'alimento industriale non conosce stagioni, non varia nel tempo e nello spazio, è la sintesi oggettiva di un processo di produzione. E il suo ciclo di vita è quello commerciale, dalla data d'imballaggio sino a quella di morte, la scadenza iscritta nell'etichetta.

IX. Per una storia dell'appetito

1. Il grande mangiatore

C'è stato un tempo, durato fino a ieri, in cui gli appetiti del corpo erano al centro del discorso gastronomico. L'appetito gagliardo, la possibilità e la capacità di soddisfarlo pienamente erano il primo segnale (e strumento) della salute, oltre che del prestigio sociale[1]. Una pancia ben nutrita e magari rotonda comunicava benessere, ricchezza, sicurezza. Definire *grassa* una tavola equivaleva a dirla felice: quando Matteo Bandello vuole elogiare Milano, scrive che è «la più opulenta e abbondante città d'Italia, e quella ove più s'attende a fare che la tavola sia grassa e ben fornita». Per Bologna, l'epiteto *grassa* non fu certo coniato per dileggio. Lo stesso valeva per le persone, o per i gruppi sociali: un uomo *grasso* – che non significa obeso ma forte, vigoroso, soddisfatto nella sua fame – era un uomo invidiato; la florida borghesia fiorentina si autorappresentò, nel Medioevo, come *popolo grasso*, a significare un'eccellenza sociale e politica subito tradotta in immagine corporea. *Grasso*, cioè nutriente, è nozione positiva anche nei libri di gastronomia e di dietetica. Platina consiglia la «torta di carne» agli amici accademici Scaurio e Celio, «i quali volentieri scambierebbero la loro magrezza con un po' di grasso»; infatti «è molto nutriente, fa ingrassare e fa bene al fegato»[2]. Le stesse privazioni mal si intenderebbero al di fuori di queste consuetudini mentali: se, nella regola di vita del monaco, resistere ai morsi della fame è il primo modo per garantirsi meriti nell'aldilà[3], è anche perché egli partecipa di una cultura collettiva che pone il cibo al centro dei desideri dell'uomo: rinunciarvi è il sacrificio più grande.

L'elogio del grasso (del cibo che nutre, del corpo nutrito) è il rovescio di una storia triste, quella della fame che attanaglia la mente e il corpo: fame pensata, paura che il cibo manchi; fame vera, combattuta quotidianamente con il lavoro e con l'invenzione. Solo una ristrettissima fascia di privilegiati può veramente dirsene al riparo, e per costoro la «mensa larga»[4] costituisce il primo segno della differenza sociale, di un'eccellenza che si tiene a comunicare e mostrare: «Prima che fossero presentate avanti, [le vivande] erano portate con grandissimo onore intorno la piazza del palazzo [...] per farne mostra al popolo, acciocché egli vedesse tanta magnificenza»: lo scrive il cronista Cherubino Ghirardacci, raccontando il grandioso banchetto organizzato a Bologna nel 1487 da Giovanni II Bentivoglio, per celebrare il matrimonio del figlio Annibale con Lucrezia d'Este[5]. Tale «magnificenza» non si mostrava solo al popolo, ma ai numerosi illustri ospiti del convito, molti dei quali si saranno sicuramente limitati a *guardare* le fantasmagoriche vivande portate a tavola in una successione di servizi durata dalle otto di sera alle tre di notte. A nessuno si chiedeva di mangiare tutto, sarebbe stato fisicamente impossibile: gran parte del banchetto, come sempre in questi casi, era puro teatro. A quel tempo – sul finire del Medioevo – l'immagine del «grande mangiatore» che per secoli aveva contraddistinto i modelli di vita aristocratici (nei secoli precedenti, quando al «potente» si chiedeva soprattutto di essere forte e valoroso in guerra, la capacità di ingurgitare montagne di cibo era un suo attributo «naturale» e, per così dire, una necessaria virtù) aveva ceduto il passo a un'immagine più mediata, dove l'abbondanza di cibo continuava a essere attributo essenziale del «potente» ma in una forma diversa, che richiamava il

diritto piuttosto che il dovere. Divenuto uomo di corte, politico e diplomatico più che guerriero, il signore del tardo Medioevo e dell'età moderna non si rappresenta tanto come grande mangiatore, quanto come orchestratore di banchetti, che servono a mostrare il suo rango (acquisito per diritto di sangue), la sua ricchezza (squadre di cuochi, prodotti preziosi), la sua cultura (raffinate, fantasiose preparazioni di cucina e di credenza)[6]. Pur in questa mutata prospettiva, l'abbondanza alimentare rimane un *valore* socialmente accreditato e condiviso, e l'appetito, quando c'è, non viene ritenuto sconveniente.

Esiste anche una «abbondanza dei poveri»[7], desiderata sempre, talvolta praticata. Il mito del paese di Cuccagna, dove il cibo è inesauribile e a portata di mano, dove gigantesche pentole di gnocchi si rovesciano su montagne di formaggio grattugiato, dove le vigne si legano con le salsicce e i campi di grano si recintano con la carne arrosto, mentre grasse oche si rosolano da sole sullo spiedo, attraversa con significativa continuità la letteratura e l'immaginario popolare, dal Medioevo all'età contemporanea. Solo la fantasia (o l'interesse) dei pochi privilegiati ha potuto partorire immagini di povertà felice, di una frugalità lieta e contenta di sé. I veri affamati hanno sempre desiderato riempirsi a crepapelle: il paese della fame genera, per reazione, l'utopia dell'abbondanza.

Non è esclusivamente un paese immaginario: la Cuccagna di tanto in tanto si incarna, si fa luogo reale ove l'abbondanza regna per davvero. In occasione delle grandi festività (il Natale, la festa del patrono) o di importanti ricorrenze della vita familiare (un battesimo, un matrimonio) il cibo si ostenta e quasi si sperpera, in un rituale gravido di simboli – risarcire le sofferenze quotidiane, propiziare una sopravvivenza dignitosa – e di corposi oggetti commestibili. Allora tutti devono vedere, tutti devono sapere: a Napoli, nel Settecento, una schiera di banditori grida per le vie della città l'elenco degli animali abbattuti e la quantità dei cibi divorati per le festività natalizie. Come racconta Wolfgang Goethe nel suo diario di viaggio:

> Le feste di Natale sono rinomate come giorni di banchetto. Tutta Napoli diventa allora un paese di Cuccagna per la quale sembra che 500 mila uomini si siano messi d'accordo. La via Toledo e diverse piazze vicine sono ornate nella maniera più appetitosa [...] I commestibili sono sospesi in ghirlande sulle strade: si vedono delle grandi corone di salsicce dorate e legate con nastri rossi, e i tacchini portano tutti sul sedere una banderuola rossa [...] Un gran numero di asini carichi di erbaggi, di capponi, di capretti percorrono la città e il mercato, e i mucchi di uova che si vedono qua e là formano una massa che non si saprebbe immaginare così grande. E non basta che tutto questo sia divorato: ogni anno un ufficiale di polizia percorre la città a cavallo, accompagnato da un trombettiere, e annunzia in tutte le piazze e i crocchi quante migliaia di buoi, di vitelli, di capretti, di agnelli, di maiali i napoletani hanno consumato. Il popolo presta orecchio e si rallegra smodatamente su quei grossi numeri: ognuno si ricorda, con soddisfazione, la parte che ha avuto in tale godimento[8].

Questo modo di ostentare il cibo, l'abbondanza, la fame placata, mostra una profonda consonanza tra la cultura popolare e quella aristocratica: l'esperienza che la plebe napoletana vive a Natale non è così lontana da quella che si vive quotidianamente a corte. Solo l'etica borghese riuscirà, tardi, ad affermare valori diversi, non privi di consonanze con l'insegnamento monastico: la magrezza, il risparmio, la «misura». Non per questo la «mensa larga» smetterà di esercitare il suo fascino, soprattutto fra i ceti lungamente esclusi dal banchetto:

> Principal pecca dei conviti popolari – scrive nel 1850 Giovanni Rajberti – è che non si rispetta la gran massima *ne quid nimis*, tanto raccomandabile anche nelle ottime cose. Domina una certa paura di non poter mai farsi abbastanza onore, e quindi si mettono in una specie di orgasmo che li fa passare in tutto quella calcolata e sapiente misura che è primo elemento del bello in ogni arte. Perciò piatti a profluvio, e troppo conditi e sapidi, e un predominio di vivande d'indole soverchiamente calida e stimolante.

Troppo generalmente avviene in questi conviti «che i desinari d'invito sieno di così opprimente lunghezza, che ci sia tanta roba che sembrano fatti per saziare gli elefanti e le balene».

2. Stimolare l'appetito

In una cultura che fa dell'abbondanza un valore soggettivo e collettivo, è ancora possibile mangiare con misura? Per rispondere a questa domanda bisogna considerare alcuni fattori che presiedono all'assunzione fisiologica del pasto. Potendo l'uomo ingurgitare molto di più di quello che è in grado di digerire, o viceversa molto di meno di quello che potrebbe desiderare, nasce la necessità di adeguare quantità e assimilazione del cibo individuando un criterio, studiando un segnale in funzione del quale regolare i tempi e le dosi, la natura dei cibi e i loro effetti. L'appetito è questo segnale. Il medico considera il pranzo del proprio paziente e dei suoi commensali, valutando i sintomi di gradimento e di sazietà, spiando il termine di quella fase digestiva che solo consente l'inizio di una nuova imbandigione. È il «phisico» che, guidato da principi teorici e dalle proprie osservazioni empiriche, regola sonno, moto, orari dei pasti e la composizione dei singoli piatti e persino la scelta dei vini.

Il compito non è facile. Si può mangiare senza aver fame, o prima di aver ben digerito; si può essere ingannati da una falsa appetenza, adescati da sapori e da salse che ridestano la voglia quando il ventre ha già avuto la sua parte. L'appetito è uno stimolo ora pigro ora subitaneo e violento, che si estrinseca in un ciclo continuo di ingestioni ed espulsioni, quando lo stomaco è libero, ma anche a sproposito quando si trova in travaglio. Il meccanismo che lo regola non è solo endogeno. Il moto, l'ora del giorno, la vista della tavola lo risvegliano. La «suntuosa lindura» di tovaglie e tovaglioli, la vista del coltello affilato, fanno «venire l'appetito anche a chi non ne ha»[9]. Il medico non è sempre in grado di dominare stimoli ed effetti. Inoltre, quella versione signorile del paese di Cuccagna che è il banchetto principesco richiede un approccio gastronomico, per sostenervi egregiamente un ruolo e amministrare con consapevolezza i piaceri che può offrire. E qui al medico subentrano le figure del cuoco e del letterato.

Cuoco e letterato non sono necessariamente su posizioni identiche e il sodalizio fra Platina e Maestro Martino non può prestarsi a generalizzazioni. Nel già citato incontro di Michel de Montaigne con uno scalco che era stato al servizio del defunto cardinale Carlo Carafa[10] emerge non solo la differenza di indole, di cultura e soprattutto di gusto fra i due, ma un approccio diverso al problema fondamentale dell'appetito e del suo ruolo nella cerimonia del pasto. Rileggiamo le parole di Montaigne:

> Egli [...] mi ha edotto sulla differenza degli appetiti: quello che si ha a digiuno, quello che si ha dopo il secondo e il terzo pasto; i mezzi sia di semplicemente soddisfarlo, sia di risvegliarlo e stuzzicarlo; la tecnica delle salse, prima in generale, e poi venendo ai particolari delle qualità di ingredienti e dei loro risultati; le differenze delle insalate secondo la stagione, quella che deve essere servita calda e quella che vuole essere servita fredda. La maniera di ornarle e di abbellirle per renderle piacevoli anche alla vista. Dopo ciò, egli è passato alle regole del servire[11].

La perplessità di Montaigne nei confronti del suo altezzoso e ciarliero interlocutore rivela l'innegabile autonomia di un nobile letterato che considera il pranzo in funzione di un'armonia personale e soggettiva fra corpo, dieta e fame, senza tener conto delle prescrizioni di un medico e dei diabolici calcoli di un maestro di casa. Anche il letterato fa la sua parte nel dibattito sull'appetito, soprattutto in quel banchetto principesco o cardinalizio in cui egli stesso, con la sua conversazione, i suoi versi, i suoi emblemi tradotti in figure di zucchero, ha parte attiva e assolutamente originale. Già Platina diceva che la sua funzione non era quella di «pesare sulla bilancia i cibi che ciascuno di noi deve mangiare giorno per giorno»[12] e nemmeno di «aggiungere nuovi strumenti di libidine», ma di «giovare ad un uomo costumato che desideri la buona salute e un vitto corrispondente al decoro» in

conformità con quanto la sua cultura umanistica poteva suggerirgli, e la sua penna tramandare. Cuoco, medico e letterato si trovano dunque implicati in una diatriba che ha per oggetto il corpo (del principe), una diatriba che li vede su posizioni distinte, su un punto in particolare: il valore da assegnare al desiderio del cibo. Il letterato antepone i valori intellettuali ed estetici, considera il pranzo attraverso la sua adesione a una civiltà passata e presente, e pensa a quell'effetto dell'appetito che è il gusto personale, soggettivo, in tutte le circostanze, anche nella nutrizione privata, segreta di principi e cardinali. È il solo che, con la scrittura, definisce una posizione personale e precisa la propria esperienza con acume ed eleganza.

La gestione degli «appetiti» non riposa solo su considerazioni fisiologiche e intellettuali. Se il cuoco deve tener conto del temperamento del suo signore e regolarsi di conseguenza, «calda» o «fredda» che ne sia la complessione, la sua arte va ben oltre quanto la natura richiede per dare forza al corpo. Tener desto l'appetito nell'uomo sano come nel malato risponde alla ricerca di un equilibrio, operato in quella norma generale che è l'impulso a nutrirsi, a nutrirsi bene e abbondantemente. Fra scalco e medico le frizioni e i dissensi sono inevitabili, tuttavia non c'è trattato di cucina che non cerchi la via del compromesso, subordinando eventualmente le altrui alle proprie considerazioni. Domenico Romoli procede in questa direzione, recependo i consigli del medico dopo aver formulato i propri, confinando in appendice alla *Singolar dottrina* la traduzione del *Trattato del reggimento della sanità ridotto della sostanza della medicina* di Robert Grospré[13]. Amministrare appetenza, appetito e un ventre ben disposto è affare dello scalco, che avrà cura di chiedere la consulenza di un medico, perché, senza tale guida, colui che mangia può farsi del male, scegliendo cibi che gli sono nocivi e rendendo inutile l'arte culinaria. Lo scriba colto fornirà a entrambi uno stile adeguato, ricomponendo intorno al principe l'armonia della corte.

L'esistenza di questo dibattito è avvertibile anche nei libri di cucina e permette di considerare in modo diverso, e più complesso, il problema posto dalla «mensa larga». Un servizio sontuoso non implica appetito mostruoso, semmai un modo garbato o solenne per stuzzicarlo. L'approccio alla tavola deve essere favorito da mille lusinghe in cui gli occhi, più che la bocca si saziano. In questo regime di temperata libertà è indispensabile anche una cucina delicata per stomaci che devono restare leggeri. Nel sesto e ultimo libro della sua *Opera* Scappi raccoglie le formule destinate ai convalescenti, organizzate in un pasto a più servizi dove figurano in ordine di delicatezza e sapidità, acque cotte, brodi, minestre, arrosti, uova, torte e infine, pericolosissime, le salse. L'essere al servizio di papi e cardinali, di età spesso avanzata, non sempre di solida costituzione, gli impone di fare un uso particolare della sua perizia, perfettamente riassunto dalle prime diciotto ricette di brodo e gelatina. Non si tratta della parte più sobria del suo libro, semmai di quella più ingegnosa. La funzione di un buon cuoco non è né di tentare né di punire, ma di dar prova d'accortezza. Gli svogliati, i debilitati, gli inappetenti e persino i cagionevoli meritano tutte le sue attenzioni. Un brodo di cappone ben schiumato riceve nella cottura «una fettolina di prosciutto» per una sola ora, per dargli un po' di gusto, dopo di che la fetta viene prudentemente ritirata, e riprende con il bollore la riduzione del liquido[14]. Non è un caso se più di altri capitoli dell'*Opera*, questo appare nato e concepito in Roma: la regola quaresimale, la pratica del digiuno, la prudenza ecclesiale confluiscono in questa cucina rispettosa dei divieti, pur restando lepida. Il fine delle ricette è tuttavia di ristabilire la salute, di riportare il corpo agli antichi appetiti.

Il *Libro sesto* sembra esser stato sperimentato per assistere il «Reverendissimo cardinale di Carpi nelle sue malattie». Ma ogni ricetta porta memoria, tacita o espressa, di un dedicatario, come

quella *per fare un brodo di Pollo di gran sostanza ridotto in gelo*, di cui si dice che «si dà alli Convalescenti quando hanno gran sete, il qual si fece nel 1551 per l'Illustriss. & Reverendiss. Cardinale Andrea Cornaro». Anche il bottigliere Sante Lancerio, al servizio di Paolo III che morirà all'età di ottantun anni, è animato dalle medesime cure servendogli la *malvagia* che lo stesso cardinale Andrea Cornaro faceva portare da Venezia al papa[15]. È un nome questo che ritorna negli annali della tavola curiale, ed evoca immediatamente tutt'altro personaggio, Alvise Cornaro, autore di un *Trattato della vita sobria*. Per raggiungere una età venerabile, intellettualmente vigili, fisicamente intatti, fecondo di prole, il segreto sta tutto nel parco cibo. «O quanto è giovevole al vecchio il poco mangiare!» esclama il Cornaro. Che cosa intenda, non è mistero:

> li miei cibi sono questi: prima il pane, la panatella o brodetto con ovo o altre simili buone minestrine; di carne mangio carne di vittello, capretto e di castrato; mangio polli d'ogni sorte, mangio pernici e ucelli, come è il tordo; mangio anchora delli pesci, come è fra li salsi la orata e simili, e fra li dolci il lucio e simili[16].

C'è un modo di considerare l'arte della cucina come una moltiplicazione qualitativa dei pani e dei pesci, un altro consiste nello scegliere le derrate, dar loro valore senza gravarle di soverchi sapori e condimenti. Con la cucina dei convalescenti quella di Cornaro ha in comune il culto del pane che nutre sobriamente e della minestra che depura e lava le visceri. «Quantità e qualità» è la risposta del Cornaro a un appetito che divora anni della vita umana: la combinazione di dosi piccole (dodici once di materia solida e quattordici di vino al giorno) con nutrimenti appropriati è il segreto di una cucina leggera e gustosa.

Temperare i desideri sembra una finalità che lo scalco condivide con i letterati, con i filosofi della mensa, con i medici e quant'altri amano la vita. Quanto sia difficile regolare questo equilibrio fra fame, appetito, languore e sazietà lo mostrano invece coloro che si escludono o vengono esclusi dal banchetto. Paradossalmente, il religioso che si infligge penitenze e il contadino malnutrito sono anche loro lì, a guardare i signori, ognuno rimuginando i propri pensieri. Nella stanza accanto a quella dove è allestita la tavola con gli ospiti c'è chi predica la fame e chi incarna la fame, e ne agita lo spauracchio. Siccome il banchetto è un teatro, con intermezzi e arredi, non è difficile vedervi rappresentati tutti i ruoli.

La cucina dei cardinali e quella segreta del conclave tenutosi fra il 29 novembre 1549 e il 7 febbraio 1550, che descrive Scappi, fanno parte di questo rituale di gola e preghiera. Ne sono la manifestazione più sfarzosa, ed evocano una riflessione sul nutrimento di costante moderazione. Non solo la medicina insegna alla Chiesa che vi sono liquidi e solidi lussuriosi, ma le fornisce armi temibili contro se stessa, e la Chiesa esprime nei confronti della cena una strana attitudine di venerazione e di condanna. Il peggior nemico del sodalizio fra medicina, cucina e Madre Natura non è tanto il goloso quanto colui che predica la rinuncia, che non solo odia la quantità ma anche la qualità dei cibi. Questo nemico ha un nome, padre Enrico da San Bartolomeo del Gaudio, e un titolo *Lo scalco spirituale*. Non ritenendo possibile né la rinuncia assoluta, né un compromesso cornariano, l'autore distingue l'appetenza dalla fame, l'una generata dal «copioso nudrimento», l'altra facilissima da tacitare. L'appetenza è tentazione, il suo contrario, l'inappetenza, non è certamente la rinuncia ed è frutto dell'eccesso, della sazietà e persino di accorgimenti ben noti ai naturalisti, come l'ingestione di una dose eccessiva di capperi. Al circolo vizioso ripara solo la mensa di pane e acqua. Il primato spirituale della fame e della sete è una conquista per i religiosi che non sono soli a tenersi lontani dal banchetto, a diffidare dalle sue insidie.

L'arte della cucina ha, oltre ai nemici spirituali, quelli materiali, in numero ancor maggiore. *Marza sic fame crepabo?* «Devo crepare così, boia d'una fame?», urla il contadino Zambello solo in

mezzo ai suoi campi contro la voglia di mangiare che lo attanaglia, al sorgere del sole[17]. Si nutre d'aglio e cipolle ed è pronto ad azzannare un tozzo di pane ammuffito o una crosta di formaggio, a spazzar via tutto quello che gli capita fra le grinfie. La fame gli toglie il lume della ragione, come la gola fa con il sensuale, ma a differenza di questo non ha da opporle altro che le sue braccia che coltivano zolle di terra e piante di fagiolo. Non c'è posto per i contadini nel banchetto, o meglio non si fa altro che evocarli: vi irrompono nei versi maccheronici di Folengo, oppure sono attori e musici travestiti, con le loro falci e i loro pifferi[18], o ancora figure di zucchero arcadiche, mitologiche, idilliache posate sulla tavola. Il mondo rustico evoca l'origine terrestre del nutrimento, e legittima il lusso della tavola che abbraccia con le sue creature commestibili zoo e antropomorfe tutta la creazione, anche la sua parte miserrima.

Il corpo e i suoi appetiti partecipano al banchetto, sono le forze telluriche incatenate alla tavola, da domare, ingentilire. Quanto alla fame e al digiuno, sono gli spettri che turbano il festino della carne con bestemmie e preghiere. Sotto questo profilo la tavola è il luogo di una mediazione tra cielo e terra che il principe e il cardinale impongono con la loro autorità, e con una corte di cuochi, letterati e fisici.

3. «Ai contadini, l'indigestione non nuoce»

Dopo avere auspicato l'introduzione della patata a sollievo della fame dei contadini, il trattato sulla *Pratica agraria* del riminese Giovanni Battarra (1778) si sofferma a spiegare come sia possibile fare il pane con la polpa di quello strano tubero: basterà mescolarvi un po' di farina di frumento e si otterrà un pane delicatissimo e profumato, veramente «da signore». Ma – chiede Mingone, il figlio del contadino a cui Battarra fa dire i suoi insegnamenti – si può fare questo pane anche con sola farina di patate, senza aggiungere frumento? Certo, si può, risponde il padre: «ma il pane che se ne forma dicono che sia alquanto duro alla digestione». Imprevedibilmente, questa precisazione non turba affatto Mingone, anzi lo riempie di gioia. Perché, spiega, «ai contadini l'indigestione non noce, anzi sembra loro d'esser più sazj»[19]. Morale: il vero desiderio del contadino è una bella indigestione, per allontanare il più a lungo possibile il frustrante desiderio di mangiare.

Naturalmente, questo è il punto di vista del padrone. Nessun contadino del Settecento (e tanto meno di epoche anteriori) è arrivato a raccontarci in prima persona i suoi gusti alimentari, e, poiché il gusto e l'abitudine non sono esattamente la stessa cosa, è difficile sottrarsi all'impressione che il modello di cucina affibbiato dagli intellettuali alla popolazione contadina corrisponda più a un'abitudine forzata che a una felice adesione. L'elogio contadino dell'indigestione è un luogo comune che risale indietro nel tempo. La propone nel 1569 il bresciano Agostino Gallo, autore di un importante trattato di agricoltura, trattando della polenta: nel darne la ricetta, il malgaro Scaltrito spiega a due nobili bresciani che la farina migliore da utilizzare è quella di miglio e che non è opportuno impiegare quella di frumento, «per non far così buona polenta, e anco perché si digerisce facilmente»[20].

Dunque, il corpo del contadino desidera cibi laboriosi, che ristagnino a lungo nello stomaco; cibi *pesanti*, che non stimolino l'appetito ma, al contrario, lo deprimano. Quando, nel *Bertoldo* di Giulio Cesare Croce, i medici di corte tentano di guarire la malattia del «villano» confortandolo con cibi rari e delicati, lui li scongiura «che gli portassero una pentola di fagiuoli con la cipolla dentro, e delle rape cotte sotto la cenere, perché sapeva lui che con tal cibi saria guarito». Ma non gli fu concesso, e Bertoldo morì – come si poté leggere sull'epitaffio – «con aspri duoli / per non poter mangiar rape e fagiuoli»[21]. Potremmo limitarci a sorridere se il testo di Croce (pubblicato agli inizi del Seicento) non fosse l'esito parodistico di teorie scientifiche autorevolmente esposte nei trattati di medicina, di botanica, di agronomia dei secoli precedenti[22]. Agli inizi del XIV secolo Piero de' Crescenzi, il celebre agronomo bolognese, osservava che il frumento è il cereale di gran lunga migliore per fare il pane; tuttavia consigliava a chi lavora sodo, con forte dispendio di energie, di mangiar pani fatti con cereali meno fini, per esempio il sorgo, adattissimo ai contadini oltre che ai porci, ai buoi, ai cavalli. Giacomo Albini, medico dei principi di Savoia, minacciava dolori e malattie per quanti si cibassero di alimenti non destinati al loro rango: i ricchi, sosteneva, debbono astenersi da zuppe pesanti come quelle di legumi, o dalle frattaglie di troppo laboriosa digestione; i poveri debbono evitare i cibi scelti e raffinati, che il loro stomaco grossolano difficilmente riuscirebbe ad assimilare. È una teorizzazione scientifica del privilegio alimentare che ritorna presso molti intellettuali del tempo, solleciti – come spesso è accaduto nella storia – a tener bordone agli interessi dei potenti. Anche il padovano Michele Savonarola, autore a metà del XV secolo di un fortunato trattato di dietetica, bada a distinguere fra pasti «da cortesani» e «da vilani»: per esempio, del capretto scrive che «è carne da delicati e non pasto da vilano»; della pastinaca, che «è pasto de

povere homo e de vilano». La corrispondenza fra «qualità del cibo» e «qualità del consumatore» non viene insomma percepita come un semplice dato di fatto, legato a situazioni occasionali di benessere o di bisogno, ma postulata come verità assoluta e per così dire ontologica: mangiare bene o male, leggero o pesante, è un attributo intrinseco dell'uomo, così come intrinseco (e auspicabilmente immutabile) è il suo stato sociale. Ogni infrazione a questo ordine non è solo un rischio per la propria salute, ma un attentato al privilegio di classe. Sicché quando, sul finire del XVII secolo, un opuscolo di Girolamo Cirelli ci informa che i villani, «toltone il tempo della festa», mangiano «come porci», non c'è stupore nelle sue parole, né un tono di rammarico. Il titolo dell'opuscolo (*Il villano smascherato*) chiarisce senza possibilità di equivoco l'ottica da cui nascono riflessioni come questa: il modo di mangiare rivela, *smaschera* lo stato sociale degli individui. Che il villano mangi e si comporti «come un porco» è naturale e giusto; finché questo accade, l'ordine sociale è salvo.

I ceti dominanti del Settecento, intrisi di spirito filantropico e di illuminato paternalismo verso le classi povere, non sono più quelli di due-tre secoli prima, arroccati nella difesa dei loro privilegi e intenti a disegnare un'ideologia della differenza sociale imperniata anche sui modelli di vita e di alimentazione. È sempre più difficile, ora, imbattersi in programmi dichiarati di esclusione dei «poveri» dal godimento dei cibi di qualità; il perfido cinismo dei potenti e di tanti intellettuali si è alquanto ammorbidito. Ma c'è ancora qualcosa di sinistro, o quantomeno di grottesco, negli *Avvisi ai contadini sulla loro salute* dettati dal preposto Marco Lastri (autore sullo scorcio del XVIII secolo di una quantità di opuscoli didascalici di argomento agricolo) in appendice alle *Regole per i padroni dei poderi*. Da cui si evince che i contadini – guarda un po' – mangiano male, anzi *non sanno* mangiare, perché, pur di fare economia (*rea* economia, aggettiva il nostro), sono disposti a mangiare anche prodotti avariati; e preferiscono (ritornello antico) cibi pesanti e indigesti, per risparmiare sulla quantità e allontanare la fame. «Non è lodevole», scrive Lastri, «il costume di certi contadini capi di famiglia, che per una rea economia praticano di far molto pane in una volta, acciò indurito che sia, se ne faccia minor consumo»[23].

In altre parole, se i contadini mangiano male è perché *vogliono* mangiar male. La modificazione del quadro ideologico ha reso ormai superata la nozione quattro-cinquecentesca secondo cui la cattiva alimentazione e la cucina indigesta sono un dato originario e inevitabile della condizione contadina; ma le conseguenze della ritrovata «libertà di scelta» sono, sul piano culturale, a dir poco paradossali. Scrive un dizionario francese del tempo: «I contadini sono di solito piuttosto stupidi, perché si nutrono di alimenti grossolani»[24].

4. La dieta del letterato

Alvise Cornaro adduceva a favore della sobrietà la seguente prova: «mai il scrivere dopo il mangiare a me nuoce, né lo inteleto mio mai è più buono di quello che è alhora, né a me dopo il mangiare vien sonno, perché il poco cibo non può mandare dal stomaco alla testa fummi»[25]. La sua voce troverà eco per secoli, facendo privilegiare la scelta di una regola di vita personale, laica, filosofica. Questa aveva il vantaggio di riportare il pranzo a misura di un uomo sano, e di riconsiderare i nutrimenti sotto il profilo di una moderata attività. Non mancheranno, in particolare nel Settecento, gli studi a supporto di tale esigenza, particolarmente avvertita nelle città dalle professioni liberali e dai possidenti. La tesi sostenuta dal dottor Scopoli a vent'anni, nel 1743, sul tema *De diaeta litteratorum*[26], affronta fra gli altri aspetti la natura dei cibi, raccomandando quelli delicati, moderatamente sapidi e consentendo, in quantità modestissima, i sapori acidi e pungenti. Il letterato è preso come figura di riferimento che pratica un lavoro intellettuale e sedentario, di grande rilievo ma con poco dispendio di energie fisiche.

Era una tipologia ben nota alla dietetica, che viene a occupare un posto centrale nei consumi sociali, con prodotti di qualità non costosi, di alto profilo organolettico senza essere rari. La giornata comincia con un brodo leggero, una tazza di cioccolato, ovvero una tisana. È un regime liquido, assunto nell'intimità domestica[27] che dal mattino prosegue nelle soste e nelle merende, e si avvale del tè che apre i canali celebrali, distende i nervi. Anche il vino assunto durante il pasto è di qualità, chiaro, gradevole, amabile, fragrante, penetrante, di mezza età, così come la birra – Scopoli studia in Tirolo – ha da essere leggermente dolce e leggermente amara.

Più che l'appetito è la sete a preoccupare il medico nel Settecento, con i suoi antidoti botanici, autoctoni ed esotici. Questa nuova attenzione ai liquidi, non necessariamente nutritivi benché nervini, fa parte di una riconsiderazione generale del pasto che mette al centro proprio quegli alimenti che stavano alla periferia e distribuisce lungo l'arco della giornata succhi, infusi e tisane. Procede da una interpretazione della circolazione sanguigna che favorisce le bevande calde che la possano stimolare: l'abuso di caffè, tè e tisane porterà a far riconsiderare tale principio, per le conseguenze sul sistema nervoso. I vegetali, in ogni forma, occupano un posto privilegiato e si rinnovano. L'insediamento del cioccolato nella prima colazione, il servizio del caffè dopo pranzo, il tè fuori pasto si diffondono dalla fine del Seicento, al punto che Scopoli li considera «assai abituali nei tempi moderni» (*moderno vero tempore ita usuales*). Un dosaggio nuovo di liquidi caldi e freddi, di sapori dolci e amari, ristruttura le abitudini del gusto. È una lenta assuefazione che stimola la curiosità per un ampio paniere di derrate, dal pomodoro (acidulo) alla patata (insipida e farinosa). I letterati che si fanno promotori delle novità vegetali finiscono per incoraggiare gli studiosi delle diete a loro più confacenti: sette edizioni conta la traduzione de *La santé des gens de lettres* del dottor Tissot fra il 1768 e il 1791. Rispetto a Scopoli, il dottore ginevrino, che cita Cornaro, si fa promotore di una seria limitazione delle sostanze nervine e fissa a tre i pasti della giornata, una colazione fugace, un pranzo e una cena leggera.

L'appetito cinquecentesco era svegliato da un'insalata fresca con molto sale, e attratto verso frutta zuccherine, poi da alici in olio e aceto e da bottarghe nuovamente salate. Non sono gli stessi alimenti a stimolarlo due secoli dopo. Il problema si annuncia anzi rovesciato: lo studio, secondo Tissot[28], assorbe il letterato a tal punto da fargli perdere desiderio per il cibo. L'inappetenza, la svogliatezza, la distrazione sono sintomi tipici di un organismo in cui il lavoro passa al primo posto,

subordinando ogni altra facoltà. La risposta da fornire è di ordine gastronomico, sposando le inclinazioni del letterato, proteggendolo da quei piatti che avrebbero effetti soporiferi o violenti. Si sconsigliano creme e frittelle grasse e tutti i condimenti a base di aceto, tanto amati dai ghiottoni; si vietano le carni affumicate e i legumi secchi appropriati per chi esercita una attività fisica impegnativa. Come sostituirli? Con derrate fresche, di stagione, di gusto temperato. I cibi vegetali portano a un risveglio più graduale della sensualità, a un intrattenimento delicato delle papille. Il medico «mugellano» Antonio Cocchi, in un saggio che suscitò gran rumore nella comunità scientifica[29], così lo descrive nel 1743:

Ma non è nemmeno così spiacente a' sensi il vitto vegetabile, anzi l'esperienza dimostra che chi per lungo tempo s'astiene dal vino e da' cibi di molto sapore, acquista il gusto più delicato e più fino, non essendo le papille nervee della lingua e del palato tanto oppresse, ne la loro azione tanto turbata, dalla soverchia quantità de' minimi corpuscoli saporifici, onde le carni e gli aromi e le materie dure e oleose abondano[30].

La cena toscana d'erbaggi e l'habitus nutritivo della plebe fiorentina «per la sua povertà pochissimo carnivora» vengono citati ad esempio di sana alimentazione.

La trasmissione di questi modelli, dalla pratica medica a contatto con i ceti popolari e borghesi alla cucina delle classi agiate e aristocratiche, avviene grazie a Vincenzo Corrado che nel 1781 dà alla stampe un libro sul

Cibo pitagorico, o sia Erbaceo, principalmente per uso di tali Nobili, e Letterati. Sì per la mediocrità della spesa, come anche per la sobrietà del cibo, composto di sole erbe, che molto può conferire a prolungarsi la vita de' Letterati, li quali applicati allo studio, ed alle scienze, poca digestione fanno, ed hanno bisogno di cibi più delicati[31].

Per spiegare un siffatto ricettario bisogna ricordare che la comunità medica internazionale fa riferimento agli stessi autori (un ginevrino come Tissot cita Cornaro, per lodarlo, e Cocchi, per confutarlo) e soprattutto applica le indiscusse teorie galeniche in modo tale che queste possano essere recepite ovunque. La tipologia sociale di riferimento, il nobile e il letterato, è contrassegnata inoltre, a Napoli, da fattori ambientali particolarmente favorevoli a una dieta di prodotti vegetali, in tale copia da poter fornire anche «la mensa di formalità». *Di poco costo* e *digestivo* sono gli epiteti usati per indicare un regime che stimola, con profumi ora delicati ora intensi, l'appetito dei sensi. Le motivazioni culturali non saranno difficili da scovare a favore di un quadro economico e medico di per sé favorevole: esse forniranno il mito della leggerezza e della semplicità, del potere stimolante, aromatico e nervino delle erbe, di una natura che spontaneamente offre tutto il suo ciclo produttivo alla mensa, dalle foglie ai fiori ai frutti. Il *cibo pitagorico* modifica la tabella dietetica e il tenore dei giudizi gastronomici. Erbe e fiori aprono ai condimenti popolari la porta della cucina delle classi agiate. I capitoli sul pomodoro «salsa universale» o sulla melanzana di cui «fanno grand'uso gli Ebrei» sono il primo punto di riferimento di un discorso sui vegetali che continua sino ad Artusi e oltre.

La nuova dieta, istruita per far fronte a problemi di inappetenza o di squilibri nutritivi, offre un programma di consumi originale, che, opportunamente integrato da sostanze ittiche e carnee, può rivelarsi idoneo a tutti i ceti abbienti. Essa ha un destinatario che, per intelligenza, sensibilità, prestigio sociale, può sostenere con autorevolezza un ruolo critico nei confronti del banchetto d'apparato. È l'interprete di una nuova cultura del cibo che riequilibra intelligenza e sensualità in modo soggettivo, che modera i consumi e concede un lauto pranzo senza l'aiuto di uno stuolo di cuochi. I gastronomi francesi del primo Ottocento, in buona parte uomini di penna, si riconoscono nelle teorie di Tissot, che hanno restituito loro un posto di guida. Alla luce di una degustazione lucida, critica e selettiva, vanno oltre e riformulano il codice borghese della tavola, tornando ad

allargarne, con le proprie cinture, i limiti.

5. La pancia borghese

La distinzione fra appetito e fame, fra appetito e appetenza, e un'analisi delle loro diverse implicazioni costituiscono il presupposto sul quale si fonda la nascita della gastronomia moderna. Essa è favorita dal principio di libertà al quale deve obbedire il rituale, e da una formulazione soggettiva del pranzo. Quanto mangiare e come non è solo una questione di buone maniere, ma un problema di gusto, in un certo qual senso personale e programmabile. Nella tavola borghese, dall'inizio dell'Ottocento, il gastronomo si siede a capo della tavola e detta legge. È nato in Francia, sotto l'Impero, nel fatidico anno 1801 in cui Joseph Berchoux pubblica un poema che ha per titolo *La gastronomie*[32], neologismo fabbricato a partire dal greco antico con riferimento a una «regola» da assegnare al «ventre»[33]. Il gastronomo si moltiplica in ogni capitale europea, a misura che l'urbanizzazione degli stili di vita si diffonde. Ha casa e serva ma esce volentieri se invitato e frequenta i primi ristoranti; senza aver mai pranzato a corte, è il commensale ascoltato e prescelto dal buon anfitrione. Non appartiene a una specie umana inedita, è di condizione agiata ma ostenta un habitus culturale libero. Vive per procurarsi il piacere, ma non in una qualsivoglia maniera. Talora scapolo e talaltra accasato, amante delle donne e dei gatti, numi tutelari della vita domestica, considera il suo caso come emblematico, e discetta ascoltando un appetito che deve esser generoso e non smodato, accarezzando con fierezza una pancia che è capiente e deve essere adeguatamente riempita. L'élite dei gaudenti, che in Francia ha per capofila Grimod de la Reynière e Brillat-Savarin[34], e in Italia il dottore milanese Giovanni Rajberti, si identifica in un uomo che conosce i prodotti e i prezzi, la preparazione e il servizio delle vivande, il pregio dei vini. Si tratta spesso di scapoli, per scelta, come Pellegrino Artusi. Il gastronomo è infatti un egocentrico (pensa al proprio piacere intestino) e un moralista (predica la misura sia fisiologica che economica). Niente orge che distruggano la salute, niente cene che rovinino il patrimonio. A partire dall'inizio dell'Ottocento il mito della tavola romana imperiale s'appanna, perde concretezza; cresce invece il culto per la degustazione intima, per un corpo evidenziato dalla pancia e dal panciotto. Il languore, la leggera sensazione di fatica che annuncia l'appetito, il risveglio immediato della memoria gustativa alla vista della prima portata, il tepore che irradia dai visceri, sono i sentimenti che si addicono al buongustaio (sinonimo ottocentesco italiano del francesismo gastronomo).

Il milanese Giovanni Rajberti, nell'*Arte di convitare spiegata al popolo* del 1850[35], forte della lettura dei saggisti francesi e della propria esperienza di quarantacinquenne, tiene lezione di benessere conviviale. È medico e saggista e, come si vedrà, anche un buon padrone di casa. Procedendo per ordine guarda l'orologio, ascolta il proprio appetito e ne istruisce le indicazioni dal punto di vista del popolo, cioè del ceto medio. Ricevere ed essere ricevuti, invitare e farsi invitare, esigono giudizio, tatto, sono un'arte. Ecco un esempio. Alle cinque è ora di mettersi a tavola. Un po' di salato, magari del salame crudo, per aguzzare l'appetito? Niente di più controproducente, roba rustica, da famiglie che mangiano in cucina. «Il pranzo deve cominciare sempre e poi sempre con una minestra», e da buon medico aggiunge: «per disporre lo stomaco e lubrificare le vie». Quanto alla minestra, egli la distingue in «nobile o del cuoco» e «plebea o della serva», l'una leggera leggera, l'altra sostanziosa. Siccome il pranzo, oltre che uno specchio delle proprie brame, è un modello cui aspirano tutte le classi sociali, egli accoglie ogni felice suggestione, dal basso e dall'alto: «una minestra plebea messa in capo a un pranzo aristocratico sarebbe un felicissimo innesto, la migliore fusione di opposti principii che il moderno incivilimento potesse mai ottenere». È l'esatto contrario

di un festino volgare in cui, sazi di *riso in cagnone*[36], ci si getta a crepapanza sui *salami di testa* (salsiccioni cotti). È vero che le tradizioni del popolo minuto fan gola anche ai ricchi: una polenta, dirà il Mantegazza, fonte di pellagra e di morte per i paria, diventa «dorata e fumante, scodellata con la bionda crema di Milano», un cibo ineffabile[37]. Ma Giovanni Rajberti persegue (come il professor Mantegazza) uno stile agiato e, dopo la minestra, viene la tripletta d'obbligo, «frittura-lesso-arrosto», quindi il dolce o il gelato. La tavola del ceto medio viene candidata a fondere tutti gli stili, eventualmente ingentilendoli e semplificandoli, a creare un'aspirazione universale al buono.

Dietro il piacere e il valore sociale del cibo, resta forte la preoccupazione per la salute, intesa come un capitale personale e come una speranza di lauti pranzi. L'accezione in cui essa viene recepita dal gastronomo, medico o no, è tutta particolare. Fra i ricettari milanesi del tempo di Rajberti, il più amato era *La cucina degli stomachi deboli* di Angelo Dubini, che dal 1857 al 1899 conta almeno venti ristampe. La formula, o meglio l'epiteto «stomaco debole» ha grande fortuna, al punto da indurre Pellegrino Artusi, in occasione della quattordicesima edizione della *Scienza in cucina*, ad aggiungere un'appendice con questo titolo. Cosa è uno stomaco debole? A interpretare alla lettera un menù qualsivoglia (riso in cagnone, prosciutto affumicato, patate alla panna, mascarpone all'inglese)[38] parrebbe una antifrasi, una figura ironica per indicare il ventricolo dello struzzo. In realtà è uno stomaco che ha molto bisogno di mangiare ma si trova afflitto dalla «irritazione lenta e continuativa» dei visceri sottoposti a un incessante transito, minati da gastriti e sub-gastriti lente, da debolezze e idiosincrasie. In un ceto medio cittadino che conosce già l'ipernutrizione e lo scarso moto, che coltiva la raffinatezza nella tradizione e italianizza la tavola francese, il narcisismo del buongustaio ha una doppia faccia, sorridente e preoccupata. Il dialogo costante fra la testa e la pancia gli permette di recuperare norme dietetiche di origine salernitana (*Si tibi deficiant medici, medici tibi fiant haec tria: mens laeta, requies, moderata diaeta*)[39], adagi francesi (*Apaiser la faim, ne jamais l'irriter*)[40], prognosi desunte dalla migliore e più aggiornata medicina. La sua cultura umanistica ne fa il medico di se stesso. Così come la tavola non conosce frontiere all'interno dell'Italia e fra Italia e Francia, la salute è un valore assoluto, immune dalle stagioni e dalle circostanze, un valore che fornisce alla buona tavola una legittimazione. Il debole di stomaco, il convalescente, ma anche il robusto mangiatore, si curano dunque con la forchetta, senza cadere nel circolo vizioso dell'appetito e dell'inappetenza.

L'attenzione al proprio corpo, e al cibo che infonde energia, confina il buongustaio di preferenza fra le pareti domestiche. Nella sua casa, progresso significa vani modesti, riconducibili alla planimetria dell'edificio urbano, del piano, dell'appartamento. Nel ceto medio, solo le dimore di campagna rispondono ancora a una concezione aristocratica della vita; in città la restrizione è risparmio e confort. In questi domicili, la cucina è ancora più vasta dei servizi igienici, e rappresenta il centro delle fonti di calore, delle provviste, della comunità servile. A essa, ai suoi fumi e ai suoi odori, si rivolge il naso del padrone. Il ristorante, la trattoria sono tappe d'emergenza, per i giorni di viaggio e di solitudine, il caffè e il circolo luoghi indicati per lo svago estemporaneo, maschile, mentre cucina e sala da pranzo offrono un rifugio sicuro nei giorni fausti e ordinari. Anche a difetto di una donna o di una sposa, cuoco o cuoca vi sono presenze indispensabili. I loro attributi vanno ben al di là della semplice nutrizione. Il cuoco (o la cuoca) secondo Mantegazza «è più utile del medico», deve intendersi della salubrità dei prodotti, deve essere onesto e pulito, oltre a saper confezionare cibi squisiti. «Se avete trovato una perla di questo genere, serbatevela cara»[41]. Questo monito fa ormai parte dell'arte del buon governo della famiglia, e avrà successo.

Quali sono i riflessi di questa cultura domestica sulla gastronomia? Per citarne solo alcuni: il rapporto sempre più stretto fra gusto maschile e cibo preparato dalle donne; il ruolo centrale della cucina borghese familiare che ripropongono anche i cuochi di corte e imitano, per difetto, i convitti; l'abbandono delle preparazioni in bella vista, a favore di piatti di portata abbelliti dalla sola dovizia. Proprio perché ha una dimora confortevole, perché può ricambiare un invito, il buongustaio sceglie la casa come ambito delle esperienze più ghiotte. Rinuncia, per mancanza di risorse, allo chef oltramontano da dieci franchi al giorno, e si accontenta della serva a dieci franchi al mese. Con il minor servizio, egli patisce della durata eccessiva di un pasto, e deve abbreviarne le portate; ignora le ricette complesse, spesso di origine francese, ma, a due passi dalla cucina, le vivande, milanesi o napoletane, gli giungon cotte a punto, l'una dopo l'altra. Di quando in quando si lascia accalappiare da un «pranzo d'etichetta con invito a stampa» in colletto duro e cravatta inamidata, poi torna felice al proprio tavolo in maniche di camicia (le signore permettendo)[42]. Da questa rivoluzione borghese e familiare nascono i padri della cucina italiana unitaria, i quali, si badi bene, non erano né i precursori del piatto unico né i pionieri del far-da-sé, e avevano palati difficili e pance prosperose.

Nel regno d'Italia la cucina aristocratica non deflette dal suo cerimoniale, semmai dopo il 1910 si italianizza. Ma tutti gli indicatori (menù, cronache mondane, manuali di cuochi) mostrano che il passaggio dal regime dei servizi a quello dei piatti singoli in successione, iniziato in Francia nel secondo Ottocento e diffuso rapidamente in tutte le tavole coronate e nella ristorazione alberghiera, fa strage di monumentali gelatine e di pasticcerie decorative: lo stile raffinato è rappresentato, più che dall'ostentazione di piatti in vista, da un «poncio allo sciampagna» servito a mezza strada, e dall'abbinamento dei vini. La cantina resta, nell'Italietta, un merito più aristocratico che borghese. Scendono invece a 6 i piatti di una colazione privata, offerta dai reali d'Italia all'imperatore Guglielmo II, nel 1908[43]:

Risotto al sugo
Sparagi alla milanese
Lombata di vitello alla primaverile
Cappone con gelatina: insalata alla veneziana
Pasta alla tedesca con zabaglione
Grissini col formaggio
Vini: Castel Calattubo – Castel Perina – Grand spumante Cinzano.

Un menù di corte con un numero di piatti pari a quelli di un menù borghese festivo dà tutta la misura del rapporto che si è andato instaurando fra appetito e cerimoniale, quest'ultimo dettato non più da una funzione meramente rappresentativa ma dal metro dei consumi reali.

Della quantità, la letteratura gastronomica fornisce solitamente gli indici più alti, tralasciando digiuni e brodini, mezze porzioni e resti della vigilia. Un pasto saltato, spilluzzicando a destra e a manca, non par degno di nota. Eroe della tavola moderna, il gastronomo non sfugge quindi alla celebrazione epica: Artusi cita i suoi conterranei che di cappelletti «si vantano di averne mangiato cento»[44]. Ma siffatto eroe è condannato, non solo dall'infarto e dalla vergogna sociale ma da nuovi criteri di gusto. Non è in chilogrammi che si misura la qualità. Una linea di pensiero, sempre più sottile e slanciata, unisce Rajberti e Artusi, padri di una tavola fine, realizzabile in città, a Guerrini, ciclista e gastronomo, e Monelli, viaggiatore e giornalista, per arrivare agli attuali arbitri della bontà. L'indigestione diventa, nei tempi moderni, un sintomo sempre più inattuale, combattuto dalla scelta e dalla varietà, dalla ricerca di un equilibrio fra il buono, il raro e l'economico. Con tali parametri di giudizio, il gastronomo non può sperare di accontentarsi dei frutti delle proprie terre, e nemmeno del mercato rionale. Deve studiare i negozi, gli arrivi, le stagioni; deve usare con profitto il

corriere postale, scegliersi i luoghi di vacanza più promettenti, mettere le ferrovie al servizio della sua gola.

La caccia al prodotto e al locale di qualità comincia dal momento in cui dalla cucina del contado si passa a quella nazional-regionale. È pungolata da alcuni fenomeni: l'offerta variabile, con il meglio come il peggio, la fragilità delle tradizioni locali che l'emigrazione erode, la coscienza o piuttosto il timore di un declino del gusto, decadenza provocata dal rimescolamento di stili e derrate, da flussi turistici incontrollati. Per poter soddisfare bene l'appetito è necessario non vivere di rendita, e il buongustaio si rimette in moto, rinuncia alla poltrona e per sostenersi fa appello a una curiosità eccitante. Deve ormai, per correre dietro al cibo, avere un corpo agile, e, siccome crede nel progresso, usa treno e automobile, alla ricerca di quei posti tranquilli, di quelle tavole antiche che treno e automobile distruggeranno irrimediabilmente. È un circolo vizioso generato dal progresso, che Mantegazza aveva anticipato con questa avveniristica metafora, destinata a stigmatizzare la voga crescente degli stimolanti, caffeina, teina e alcool: «Il cibo è il vapore che muove la locomotiva, l'alimento nervoso è l'ordigno regolatore che ne governa il movimento»[45].

6. Abbasso la pastasciutta!

Fra gli orchi di Romagna, quelli che cominciavano il pranzo con cento cappelletti, e Pellegrino Artusi c'è un salto generazionale, o forse qualcosa di diverso, uno scarto di mentalità e di cultura. Tale scarto con gli anni che seguono la sua morte si approfondisce. Il ventre è sempre meno l'organo del gusto, che manda segnali di soddisfazione e gorgoglii di voluttà, che ostenta, fasciato dal panciotto, benessere materiale. Il suo regno volge al tramonto per colpa della Grande Guerra e dei suoi arditi, dei tempi moderni o dei futuristi, o per nessuna di queste ragioni, forse in virtù di un consolidato benessere borghese in una società in cui la ciccia è superflua. Mentre la pancia scema, cresce il pudore per i sintomi troppo organici della soddisfazione. Pellegrino Artusi, nel raccontare di un famigerato minestrone livornese, assunto nel 1855, tale da provocargli «una rivoluzione in corpo da far spavento», si mostrava testimone di un passato, del proprio passato, in cui l'eccesso in entrata, come in uscita, era oggetto di risa, a tavola, magari dinnanzi a un altro minestrone men rude. Questo passato di montagne di cappelletti e di micidiali diarree diventa sempre più scomodo, rispondendo a un sogno volgare. Il giornalista Paolo Monelli, nel suo viaggio gastronomico del decennale dell'era fascista, descrive, trattoria dopo trattoria, la cucina popolare e regionale della penisola. Sfilano gli attori ben noti: un ciccione di Carpi (che ha mangiato mille tortellini), l'oste fiorentino, il Troja, taciturno, scontroso, immenso, e le matrone romane coi «deretani che tappano i vicoli». Un'Italia adiposa, che contende il posto a una smilza, bassa, meridionale, sobria, povera. Tutti questi attori recitano un ruolo antico. Hanno corpi diversi (da quello dei due reporter milanesi), vagamente fiabeschi, e ricordano i sogni di cuccagna di un popolo stretto dalla carestia. I gastronomi si mantengono leggeri, viaggiano e degustano, passando da una regione all'altra. Sono tanto lievi da sorridere a uno scampato pericolo, la panarda abruzzese dalle trenta portate[46].

Durante il fascismo, vuoi per effetto di una propaganda militaresca, vuoi per un idealismo politico o estetico che identifica il borghese panciuto con un parassita, i valori dietetici cambiano. La campagna di Marinetti contro la pastasciutta, lanciata via stampa e nella *Cucina futurista* del 1932, procede da un'intuizione profetica e viene condotta in nome della velocità e della poesia. «I maccheroni, puah»[47]: con questa formula egli riassume il rifiuto dei piatti voluminosi, dei gozzi satolli, dell'Italiano «cubico massiccio impiombato da una compattezza opaca cieca». Condanna il piatto di pasta, assolve il riso – l'Ente nazionale risi è in prima linea nella rivoluzione autarchica – e riformula una dieta agilissima. I nomi dei piatti rinviano ad altrettanti simboli di velocità: la bomba, l'aeroplano, l'automobile, lo sci. La loro forma va da quella assai banale del seno femmminile (*fragolamammella, mammelle italiane al sole*) al simbolo *littorio* (fasci di sedani fissati su una semisfera di risotto), passando per carlinghe e fusoliere (*fusoliera di vitello*). Più che i volumi sono gli ingredienti e le loro combinazioni – salame crudo, caffè bollente e acqua di colonia (*porcoeccitato*) – a scatenare urla di schifo e bordate di schiaffi. Senza tali reazioni, *La cucina futurista* non ha alcun senso. È tutta una fetta della gastronomia pigra, provinciale e bonacciona, a essere aggredita dalla banda di Marinetti. Le contraddizioni della politica alimentare fascista, battaglia del grano e autarchia, programmazione della dieta e promozione delle osterie, si riflettono nel campo gastronomico e nelle diverse posizioni che gli intellettuali assumono, gli uni modernisti, futuristi, gli altri, come Monelli, inteneriti e intellettualmente sedotti dai pingui sogni di un'Italia provinciale e affamata.

Che molte cose stiano cambiando, lo si percepisce dalle sempre più acute critiche mosse alla

sacrosanta sequenza del pranzo all'italiana: antipasto, pastasciutta, secondo. Rajberti lo notava già, l'inizio va preso con serietà, perché serve a solleticare il palato e a predisporlo a una lunga prova. Stimolare l'appetito con una minestra è onorare il ventre. Nel Ventennio le critiche all'antipasto, pane con salumi e sottaceti, piovono fitte. Dai futuristi che hanno le loro idee, dai buongustai e persino dalle massaie. La stessa sorte tocca agli stimolanti liquidi: i vini liquorosi per dilatare l'appetito, il *punch* o «poncio» gelato servito a metà pranzo per frustare lo stomaco fiacco. La sequenza delle tre carni, «fritto-lesso-arrosto», si scioglie in una semplice scelta dell'uno o dell'altro. Resiste invece il caffè bollente, con virtù stomachiche. Tutta l'alternanza di caldo e di freddo, di liquidi e solidi, di tonici ed eccitanti, che regolava la sintassi del banchetto sul modello del regime corporeo, appare obsoleta. Nutrirsi velocemente, con prodotti d'avanguardia – come vogliono i futuristi –, significa assimilare con il cervello, più che con le visceri, e spregiare i rituali digestivi. E l'appetito? Resta una curiosità, da soddisfare con un «passo di corsa» (è il nome di un piatto di riso, rum e pepe rosso)[48].

La conseguenza principale della rimozione del corpo e dell'appetito, e delle loro manifestazioni sensibili nel corso del lauto pranzo, è una certa destrutturazione del regime. La cadenza di piatti e servizi si abbrevia, l'intervallo fra colazione e pranzo perde il carattere inviolabile che aveva nella dietetica ottocentesca. I ricettari non predicano ovviamente l'anarchia ma ne tacciono le conseguenze. Spuntini, colazioni sull'erba, improvvisazioni, piatti veloci, *cocktails*, tartine e sandwich fanno parte del programma domestico di una casa signorile, già nel Ventennio; con la seconda metà degli anni Cinquanta, verranno estesi a tutto il ceto medio urbano. Il silenzio viene imposto all'igiene e alla medicina, seduti intorno al tavolo. Non che gli stomachi deboli, dopo la seconda guerra mondiale, siano scomparsi, ma, per effetto di una protratta malnutrizione e del nuovo impatto con un mercato libero e ricco, cibo e corpo intrattengono un rapporto diverso. È forse una conseguenza del razionamento se il desiderio continua a restare distinto dalla capienza del ventre? Oppure è il benessere che rende inopportuno il ricordo delle miserie trascorse? Per cinque, sette anni, bisognava riempirsi non appena possibile, furtivamente, di sfuggita; quando l'emergenza comincia a decrescere, risulta difficile riconciliare equilibrio fisiologico e ordine rituale. Il borghese italiano, negli anni Cinquanta, è disorientato: il piattone di pastasciutta, denigrato da Marinetti, lo tenta, anche se alla pastasciutta preferirebbe qualcosa di più fine, dei tortellini per esempio. Non è disponibile invece a un ritorno alla sequenza carnea «fritto-lesso-arrosto», e non considera più necessaria l'assunzione di porzioni copiose. Fuggendo i due estremi, la debolezza gastrica e la manifestazione iperbolica della fame, sposta alle grandi festività il lauto pranzo e i comportamenti tipici dell'eccesso (l'iterazione degli stessi piatti) e ridimensiona, per via di levare, il vitto quotidiano, squilibrando il rapporto pranzo-cena, e quello fra giorni di lavoro e di vacanza. Nella festa, una certa nostalgia della cuccagna permane.

Forse, più che il marito, il figlio, lo scapolo, a cambiare sono le donne, la cui nutrizione è raramente oggetto di osservazioni sistematiche, nei ricettari, sino al Novecento. Solo le gravide, le puerpere e le nutrici meritavano attenzione e ricevevano consigli[49]. Dagli anni Cinquanta, la casalinga soffre anch'essa di una nevrosi, per così dire opposta a quella dei padri e dei nonni: il suo dubbio non è se mangiare molto o meno, adagio o veloce, se rimandare alla festa i sogni più saporiti; è ossessionata dalla affermazione di una maggiore libertà *intra et extra muros*, e soprattutto pensa al proprio aspetto, in termini di comunicazione, di socialità. Il corpo «magro, snello, di linea», consigliato dal *Quattrova illustrato* nel 1931, diventa un modello sempre più interclassista, ed è la

donna a rifiutare ora la pastasciutta (come già Marinetti)[50]. Comincia a pensare a se stessa mentre cucina per la famiglia, mentre riceve gli ospiti, quando è sola. Il menù, la confezione, la presentazione del pranzo, già condivisi con le persone di servizio, con una sola serva si semplificano e perdono solennità, da dovere si traducono, rarefacendosi, in un atto occasionale d'affetto.

La donna si scopre consumatrice, con un profilo assolutamente originale. Nel *Cucchiaio d'argento*, il primo ricettario importante del dopoguerra[51], questo si traduce in più di mille formule e in un capitoletto finale intitolato *Dietetica della bellezza*. Dopo 400 pagine di preparati per complessioni più o meno robuste, dopo i regimi per diabetici, epatici e artritici, si volta pagina e si affronta il nutrimento dal suo verso giusto, la resa estetica. Alle varie parti del corpo (epidermide, carnagione, capelli, denti, occhi, linea) corrispondono dei principi nutritivi. Le palpebre arrossate sono combattute con la lattuga, l'epidermide grassa con spremute vegetariane e insalate di carote e arance. Affrontando il tema della «linea ideale», si nota una lacuna: una sola volta viene formulata la parola appetito. La ragione è chiaramente espressa: «bisogna prima mangiare quello che *abbisogna* e poi quello che *piace*»[52]. Rimuovendo occhi e bocca, nari e lingua, e via via tutte le tappe del transito viscerale, il corpo viene privato delle fonti stesse della conflittualità nutritiva, dei dilemmi fra buono e indigesto, e rinviato alla sola disciplina ritenuta efficace, la repressione dell'istinto. Risultato: per la linea ideale «la colazione del mezzogiorno dovrebbe comporsi esclusivamente di insalata».

Un'etica privativa, fondata sul sacrificio, non può essere legittimata se non da alcuni ideali, intesi come modelli di salute e di successo. Questi ideali, che ben conosciamo perché ripetuti sino alla nausea nella didattica dietetico-culinaria odierna, nel 1950 vengono promossi con *La giornata della bellezza*, dedicata al proprio corpo. Mentre il sonno, il riposo e una passeggiata vengono concessi *ad libitum*, gli alimenti solidi sono eliminati. «*A mezzogiorno*: brodo vegetale. *Alle 14*: una tazza di infuso leggero (menta o verbena) con qualche goccia di limone o con miele. *Alle 18*: brodo a volontà. *Alle 20* (*e a qualsiasi ora della sera, se avete appetito*) altro succo di frutta o di legumi; infuso di erbe e brodo vegetale.» Gli autori del *Cucchiaio d'argento* assegnano a questo regime liquido e ascetico, da praticare una volta alla settimana, il potere di trasformare il corpo e l'anima: «È in questo modo che le dive dello schermo assicurano la loro freschezza». Nella stagione più creativa di Cinecittà, in quegli anni che molti hanno definito delle «maggiorate», i rotocalchi si popolano di bellezze magre e obese a un tempo, mammelle protruse e vitini di vespa, disarmoniche perché costruite con criteri ipertrofici e distrofici. Gli stessi, a guardar bene, della dieta.

L'autonomia del ricettario dalla medicina e dall'estetica, lungi dal crescere, con l'abrasione dell'appetito, scema. La scomparsa del gargarozzo e della pancia viene compensata razionando gli alimenti ed evocando, al di là di essi, una falsa identità, costruita con presupposti scientifici suggestivi. «Il dottor Benjamin Gayelord Hauser, il grande specialista di bellezza delle più grandi attrici del cinema, ha insegnato a queste a non adoperare sale nella cottura»[53]. Il nome del medico risuona magico, come quello di una star, e avvalora l'imperativo dietetico: il sale produce sete, un effetto sinonimo della fame, ed è quindi dannoso. Tutti i presupposti di un messaggio subliminale sono presenti. Grazie a esso e a tutti gli altri analoghi che si accumulano nei ricettari, si consuma la frattura fra passato e presente, e inizia, secondo il modello del circolo vizioso, l'egemonia della «dietetica».

7. Il corpo rimosso e il piatto virtuale

Dopo il crollo del fascismo, di un regime alimentare programmato con obiettivi economico-politici, con la fine della guerra e la progressiva rimozione della fame, della penuria e della magredine, un equilibrio secolare si è rotto all'interno di quelle stesse classi borghesi che avevano celebrato i fasti dell'appetito. Il corpo, il piacere, il gusto e via via tutte le manifestazioni della convivialità non trovano più un discorso in cui fondersi e armonizzarsi. Restano teoricamente all'origine di qualsiasi ricettario; nessun ricettario se ne fa più carico. Il loro posto è occupato da un'opulenza celebrata dalle fotografie e dalle misure della linea ideale, dalla diva e dal suo medico. Quello che più stupisce nel passaggio dall'autarchia al razionamento del dopoguerra, a quel 1950 in cui sono appena avvertibili i segnali della ripresa economica, è il ritmo del mutamento: dodici anni in cui la gestione del corpo passa dalle Sanzioni al tesseramento, dal mercato nero all'arte di arrangiarsi, dal recupero fra le macerie del decoro borghese alla dietetica americana, al boom dei consumi. Una storia della fame, dell'appetito e della sazietà in quel periodo, è costretta a fare i conti con un'evoluzione culturale che, per la sua stessa rapidità, segnala una rottura con il passato. A questo si aggiunge il crollo di un regime italiano, supplito con gli orti di periferia, con gli aiuti americani, con consumi privi di coerenza. Dopo la fame non torna solo l'appetito, ma una voglia di dimenticare e di riunire intorno al tavolo persone diverse, da nutrire in modo nuovo. Il dissesto su cui si costruiranno le future regole dietetiche è riassunto in questi termini.

La pancia, il doppio mento, onore e vanto dei primi gastronomi, non risultano solo inattuali ma ridicoli. Le labbra unte, le narici dilatate, la mano che brandisce l'osso e la coscia del pollo appaiono come i commenti viscerali dell'Artusi, sconvenienti. Peggio ancora: il corpo nuovo, scattante, rinnega la sua stessa storia, in conflitto con i modelli dietetici e gastronomici che l'avevano appesantito. Nel *Carnacina* curato da Luigi Veronelli nel 1961[54], dopo i regimi dimagranti e ingrassanti, compare la *dieta dissociata*. I principi nutrienti sono suddivisi in tre gruppi: A. i carboidrati (la pasta) B. le proteine (pesce, carne, uova) e C. le verdure e i grassi. «La dieta dissociata condanna, senza alcuna possibilità, il tipico pasto all'italiana (pasta asciutta + carne) ma consente una infinita gamma di associazioni. In pratica si potranno associare A+C e B+C, mentre dovranno drasticamente evitare A+B»[55].

Accanto alla dieta dissociata figurano prescrizioni sorprendenti, le une riprese dalla dietetica americana, le altre rispolverate dai trattati d'igiene dell'Ottocento: «Sovvertite l'ordine dei cibi, iniziando il pasto con la frutta» e «Masticate molto bene. Assimilare significa guadagnare peso». Va da sé che l'originalità della prescrizione sta proprio nel fatto di contraddirne un'altra: «Evitate di digiunare una volta alla settimana!» ordina *Il Carnacina* in conflitto con quanto predica alle giovani spose *Il cucchiaio d'argento*. È difficile soprattutto conciliare tali premesse con il fatto che Luigi Carnacina, maître della scuola di Escoffier, rappresenta la continuità della gastronomia franco-italiana, e ripropone una tavola fine sperimentata nella ristorazione e ripetibile in famiglia. La dissociazione concerne infine i modelli, quello medico e quello gastronomico, con un cuoco che ammicca ai consigli del dietologo, senza vedere esattamente come integrarli alla propria arte. Se il ruolo del letterato, nella corte cinquecentesca, consisteva nel dare nobiltà e forza soggettiva alla ricerca della salute e al piacere dei sensi, quello esplicato dagli organi editoriali porta ulteriore confusione nei destinatari della comunicazione. Il mercato delle diete, la pubblicità diretta e indiretta dei prodotti cosiddetti dimagranti, l'uso generico e improprio dei modelli gastronomici diminuiscono

la capacità di amministrare l'appetito e il corpo.

I consumatori non sanno che pesci pigliare: calcolano a lume di naso calorie, proteine, vitamine, mangiano mele per una settimana e, la seguente, si vietano il burro, poi si stancano e rimpiangono lo straordinario equilibrio dei bei tempi in cui mangiar molto era anche godere di buona salute. I ricettari non li aiutano, né le cronache gastronomiche né le campagne di stampa, se non a integrare nuovi miti, come la dieta mediterranea al cui interno si palesano, con il ruolo dei carboidrati e in particolare della pasta, nuove contraddizioni ignorate dai precedenti regimi. Di fronte all'impossibilità di scegliere per il meglio, si applica il principio di tolleranza secondo il quale ogni comportamento alimentare ha una sua ragionevole liceità. Nella didattica culinaria questo diventa possibile con un sotterfugio: rendere accettabili sistemi di consumo diversi, sacrificando quel principio unificatore della salute, del piacere e del gusto, che era l'appetito. Nessun ricettario vi fa più menzione.

In una giungla di prescrizioni mediche, di prodotti nocivi o funzionali, di cliniche e palestre, di pillole e di beveroni solo con gli occhi si può continuare a mangiare. È l'unica forma di consumo senza controindicazioni. Non riusciamo a raccontare l'aspetto dei piatti di Pellegrino Artusi se non ripetendoli; tutta l'editoria del dopoguerra punterà sull'opposto, sull'immagine del piatto virtuale, eventualmente destinato all'esecuzione domestica. È un luogo comune ripetere che la cucina elegante e la *nouvelle cuisine*, i ricettari-strenne e le réclames stimolano, a partire dagli anni Sessanta sino alla fine del secolo, un consumo «visivo» del cibo, spesso incompatibile con altra fruizione. Riteniamo tuttavia probabile che questo orientamento non nasca da una semplice logica di marketing o dai nuovi linguaggi del messaggio gastronomico, ma prenda origine, come abbiamo mostrato, dalla rimozione del corpo e delle sue voglie, dalla rinuncia all'unico principio, l'appetito, in grado di conciliare misura e piacere, dietetica e cucina.

Note

I titoli completi dei volumi citati in nota in forma abbreviata si trovano elencati nei Riferimenti bibliografici.

Introduzione

[1] Romano, *Paese Italia. Venti secoli di identità*.
[2] Utili riflessioni sull'argomento in Schiavone, *Italiani senza Italia*.
[3] *Cronica romana*, in Montanari, *Convivio*, p. 396.
[4] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 85.
[5] Rebora, *La cucina medievale*, p. 1518.
[6] Queyrat, *Los buenos quesos argentinos*, p. 31.
[7] Prezzolini, *Maccheroni & C.*, p. 15.

Capitolo primo

[1] Vedi lo spoglio effettuato da André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*.

[2] Lopez, *La nascita dell'Europa*, p. 12.

[3] Schiavone, *Italiani senza Italia*, pp. 61-62.

[4] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 12 sgg.

[5] Come pensava, invece, Pirenne, *Maometto e Carlo Magno* (l'originale *Mahomet et Charlemagne* è del 1937). Cfr. Montanari, *Maometto, Carlo Magno e lo storico dell'alimentazione*.

[6] Montanari, *Convivi e banchetti*, p. 333.

[7] Paolo Diacono, *Storia dei Longobardi*, II, 5.

[8] Le Goff, *L'Italia fuori d'Italia*, p. 1939.

[9] Cfr. Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma*, p. 406.

[10] *Liber de coquina*, I, 5, 19-20, 35; II, 62; III, 3; V, 4, 8.

[11] Ivi, V, 9 (p. 183, per il probabile significato del termine). Cfr. Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 25: «secondo i lombardi, vi si possono porre de' garobbi».

[12] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 56.

[13] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 66-67.

[14] Rebora, *La cucina medievale*, pp. 1493-96.

[15] Flandrin, *Internationalisme*, pp. 80-81.

[16] Mulon, *Deux traités inédits*.

[17] Qualche perplessità conserva Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 210.

[18] Sada e Valente, *Liber de coquina*, p. 21 e *passim.*

[19] Pubblicato da Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*.

[20] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, pp. 210-12.

[21] Pubblicato da Morpurgo, *LVII Ricette*.

[22] Per esempio: prepara la zuppa, aggiungi spezie *e dà al signore col pavone, o cum altri uccelli* (Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 56).

[23] Rebora, *La cucina medievale*, pp. 1470-71; Redon, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese*.

[24] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 82-83.

[25] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, pp. 211-12.

[26] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV* (ricettario veneziano), Guerrini, *Frammento* (ricettario bolognese), Rebora, *La cucina medievale*, pp. 1528-60 (ricettario ligure-provenzale), Anonimo meridionale, a cura di I. Boström.

[27] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, pp. 189 sgg.

[28] Benporat, *Cucina italiana*, pp. 42-43.

[29] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, pp. 213-15.

[30] Vedili in Faccioli, *L'arte della cucina*, e in Benporat, *Cucina italiana*.

[31] Della prima opinione è Benporat, *Cucina italiana*, p. 72; della seconda Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 215.

[32] Benporat, *Cucina italiana*, p. 34.

[33] «Quale cuoco – scrive Platina – può essere paragonato al mio Martino, dal quale ho imparato la maggior parte delle cose che vado scrivendo?» (*Il piacere onesto e la buona salute*, p. 141). Cfr. *infra*, capitolo III, paragrafo 8.

[34] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 154.

[35] Ivi, p. 237.

[36] Ivi, p. 22.

[37] Ivi, p. 247.

[38] Ivi, p. 23.

[39] Ivi, p. 147.

[40] Ivi, pp. 27-28.

[41] Ivi, p. 240.

[42] Ivi, p. 241.

[43] Vedi la notizia di M. Alberini, *Bartolomeo Scappi maestro di tutti i cuochi*, in «L'Accademia italiana della cucina», 83 (1998), p. 9.

[44] Scappi, *Opera*, c. 350.

[45] Ivi, c. 112.

[46] Ivi, cc. 5v-6r.

[47] Ivi, c. 125v.

[48] Ivi, c. 121v.
[49] Ivi, c. 142r-v.
[50] Ivi, c. 132.
[51] Ivi, c. 127v.
[52] Ivi, cc. 127v-128r.
[53] Ivi, c. 140v.
[54] Ivi, c. 129r-v.
[55] Ivi, c. 149v.
[56] Ivi, c. 136r.
[57] Ivi, c. 146r.
[58] Ivi, c. 148v.
[59] Oltre a quelle già viste, molte indicazioni «di origine» riguardano il pesce. Di mare: rombo del golfo di Ravenna (decantato fir dall'antichità); passere di Chioggia; triglie delle spiagge romane; granciporri delle spiagge di Ancona e Senigallia; vongole romane e genovesi; «cappe di San Giacomo» delle spiagge e dei porti di Genova; «cappe lunghe», ossia cannellini di Civitavecchia e Chioggia arselle di Genova; «ballari», ossia chiocciole di Ancona. Di fiume: storione del Po («se ne pigliano molti nella Stellata presso Ferrara, ne qual loco il Po fa due rami») e del Tevere; lasche e lamprede del Po, del Tevere («migliori di tutte l'altre»), dell'Arno, dell'Oglio; anguillette del Tevere. Di valle: cefali o muggini di Comacchio, di Toscana, degli stagni di Ostia e Civitavecchia (del quale ultimo si segnala anche lo scorfano). Di lago: lattarini di Bolsena; persici dei laghi lombardi (soprattutto il Maggiore); tinche; anguille di Marta (Bolsena). Né vengono dimenticate le rane del territorio bolognese.
[60] Tra gli animali di allevamento sono segnalati il manzo milanese (o «bove lombardo»), le vitelle trentine («le quali alcuna volta non passano ottanta libre l'una») e le romanesche («le quali sono assai più grosse»); tra il pollame, le «pollanche romanesche» e i piccioni di Terni. Come selvaggina, gli «uccelletti» (beccafichi e ortolani) della Romagna o delle Marche, i frangolini di Sicilia, i cigni del Po (!) e le cicogne selvatiche, «delle quali io ho vedute molte tra le valli di Comacchio e il Po» (fra le domestiche sono invece da preferire quelle allevate «in Milano e in altri lochi di Lombardia»).
[61] «Mortatelle» ferraresi, «salsiccioni» bolognesi, salsiccia lucchese e modenese, «seccaticcia» e «cervellate» milanesi.
[62] Oltre al parmigiano (da grattare o da servire «in fettuccie»), al «cascio di riviera», ai raviggioli e marzolini toscani, di cui abbiamo detto, si raccomandano il «romagnolo» (prodotto «in forma di limoncelli») e il «romanesco»; tra i freschi, le «mozzarelle romanesche» si aggiungono ai caciocavalli napoletani e alle «provature» del Sud.
[63] Tra le verdure commercializzate su lunghe distanze si citano in particolare i cavoli milanesi o bolognesi, i crauti (tedeschi) in vendita sui mercati di Treviso e di Venezia, le zucche secche di Savona e di Genova; ancora genovesi sono i funghi salati.
[64] Ciliegie romane e pere fiorentine sono i tipi di frutta maggiormente citati, oltre alle olive, di cui si ricordano molte varietà e provenienze: Genova, Tortona, Bologna, «Toscana», Tivoli, Monterotondo, Napoli, Sicilia.
[65] Biscotti romaneschi e pisani (serviti sempre con malvasia dolce), biscottelli di marzapane e pignoccati romaneschi, berlingozzi alla senese, «palmette» napoletane, mostaccioli di Milano, di Roma e di Napoli (senza dubbio «i migliori»).
[66] Il riso vuol essere di Salerno o di Milano; la semola, «del Regno».
[67] Scappi, *Opera*, c. 225.
[68] Ivi, c. 304.
[69] Rossetti, *Dello scalco*, pp. 508, 509.
[70] Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 14-18.
[71] Stefani, *L'arte di ben cucinare*, pp. 142-43.
[72] *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, pp. 77, 210, 221.
[73] *La cuciniera piemontese*, pp. 90, 108, 67, 61.
[74] *Eminenza, il pranzo è servito*, pp. 125 (cappelletti), 145 (balsamella), 183 (cotechino).
[75] *Libro contenente la maniera di cucinare*, pp. 52 (cappelletti, spongata), 58 (mestocchine), 60 (coteghini).
[76] Corrado, *Il cuoco galante*, p. 87.
[77] Leonardi, *L'Apicio moderno*, II, pp. 226-34.
[78] Odescalchi, *Il cuoco senza pretese*, pp. 93 (maccheroni), 125 (vitel tonnè).
[79] *Il cuciniere italiano moderno*; Brizzi, *La cuciniera moderna*; *Il cuciniere italiano*; Santi Puppo, *Il cuciniere moderno*.
[80] Artusi, *Autobiografia*.
[81] Collodi, *Il viaggio per l'Italia di Giannettino*, parte terza, p. 25.
[82] Agnetti, *La cucina nazionale*; Id., *La nuova cucina delle specialità regionali*.
[83] Roggiero, Ricchieri, Ghisleri, *Testo-Atlante*, p. 66.
[84] *L'Italia gastronomica*, p. 311.
[85] *A.B.C. Cirio* (album da colorare per bambini).
[86] Notari, *Il giro d'Italia... a tavola*.

[87] Monelli, *Il ghiottone errante*.
[88] Cavazza, *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*.
[89] Piovene, *Viaggio in Italia*, p. 338.
[90] A. e M. Keys, *Mangiar bene e stare bene*.
[91] Ivi, p. VI (presentazione di Giorgio Bini).

Capitolo secondo

[1] Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 47 sgg.; Id., *La fame e l'abbondanza*, pp. 19-23.
[2] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 10.
[3] Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 467.
[4] Id., *Convivio*, pp. 494-96.
[5] Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 224.
[6] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, p. 2.
[7] Sada e Valente, *Liber de coquina*, p. 110 (I, 6).
[8] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 13.
[9] Ivi, p. 90.
[10] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, p. 55 (CV).
[11] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 67.
[12] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 261.
[13] Rebora, *La cucina medievale*, pp. 1504-506.
[14] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 4.
[15] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 87-88.
[16] Felici, *Del'insalata*, p. 24.
[17] Basile, *Lo cunto de li cunti*, Giornata prima, Trattenimento settimo, p. 144.
[18] Castelvetro, *Brieve racconto*, p. 37. Cfr. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 140-41.
[19] Castelvetro, *Brieve racconto*, pp. 19-21. Le indicazioni sono di «dimenare bene» le erbe in un catino pieno d'acqua, senza scolarle (perché la sabbia risalirebbe dal fondo) ma traendole fuori con le mani, e ciò almeno tre o quattro volte. Dopo averle ben sgocciolate e asciugate, «si pongono nel piatto ove prima un poco di sale sia, e in porvi le erbe si dèe andare spargendo sopra del sale e, dopo, l'olio con larga mano; e ciò fatto, si vogliono rivolgere molto bene con le dita ben monde, overo col coltello e con la forchetta, ch'è più graziosa maniera; e questo si fa acciò che ogni foglia pigli l'olio, e non fare come i Tedeschi e altre straniere generazoni fanno, li quali, appresso avere un po' poco l'erbe lavate, in un mucchio le mettono nel piatto e su vi gittano un poco di sale e non molto olio, ma molto aceto, senza mai rivolgerla», avendo di mira soprattutto che il piatto sia bello a vedersi: «ma noi Italici abbiam più riguardo di piacere a monna bocca». E bisogna guardarsi, come tanti «stranieri» fanno, dal mettere l'aceto prima dell'olio, perché «l'erbe di già abbeverate d'aceto non possono pigliar l'olio»; se poi non si mescolano, «la maggior parte di quelle si rimangono pura erba, buona da dare a' paperi».
[20] Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 21.
[21] Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 236.
[22] Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani*, p. 84.
[23] Gibault, *Histoire des légumes*, pp. 16-20 (cfr. Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 233).
[24] Mattioli, *I discorsi*, III, 14.
[25] Felici, *Del'insalata*, p. 90.
[26] Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 65.
[27] Ivi, p. 136 (aggiunta del Fusoritto alla seconda edizione del *Trinciante* di Vincenzo Cervio, 1593).
[28] Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 198.
[29] Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V (in Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 206-207).
[30] Messedaglia, *Per la storia delle nostre piante alimentari. La melanzana*.
[31] Mattioli, *I discorsi*, cap. 78.
[32] Felici, *Del'insalata*, p. 89.
[33] Frugoli, *Pratica e scalcaria*, p. 245.
[34] Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1644, p. 244.
[35] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 178.
[36] Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1644, pp. 238-39. Cfr. Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 256-57.
[37] Cfr. Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 126.
[38] Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 159.
[39] Mattioli, *Commentarii in libros sex pedacii Dioscoridis*, p. 479; de Acosta, *Historia naturale e morale delle Indie*, p. 219.
[40] Felici, *Del'insalata*, pp. 89-90.
[41] Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 444; II, pp. 55, 162.
[42] Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 169.
[43] Cfr. *infra*, capitolo VII, paragrafo 4.
[44] Camporesi, *Alimentazione folclore società*, p. 76.
[45] Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 170.

[46] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 173.

[47] Id., *Nuovo Convivio*, p. 344.

[48] Cfr. *infra*, paragrafo 2 di questo capitolo.

[49] Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 295.

[50] Vedi per tutto questo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, pp. 109 sgg.

[51] Ivi, p. 158.

[52] Ivi, p. 299.

[53] Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 132, 157.

[54] Ivi, p. 131.

[55] Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, pp. 241-42: «A farne per tre persone, si piglia tre libre, fin quattro di farina di miglio […] ponendola al caldarino che bolle al fuoco con cinque, o sei libre d'acqua; facendovi dui tagli in croce con un bastone, acciò che ella maggiormente possa passar la farina fin'in cima; lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, e si distacca dal fondo. Et levata all'hora dal fuoco, si mena benissimo con un bastone tondo, e netto, sin ch'è totalmente ben rotta, e affinata; e dapoi, tolta fuor del caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con un filo, e si mangia così calda col formaggio, o con ricotta sola».

[56] Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 138.

[57] *Liber de coquina*, I, 33.

[58] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 79.

[59] Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, p. 258.

[60] Scappi, *Opera*, cc. 71v sgg.

[61] Ivi, c. 156.

[62] Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 175 sgg.

[63] Ivi, II, pp. 427-28. Secondo Folengo lo gnocco è un *pulmentum* «grossolano, rude e rustico, fatto di farina, formaggio e burro».

[64] Per esempio, Guerrini, *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, p. 33.

[65] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 119.

[66] Ivi, p. 123. Cfr. Id., *Nuovo Convivio*, p. 163.

[67] Messisbugo, *Libro novo*, c. 52: «A fare dieci piatti di maccheroni».

[68] Scappi, *Opera*, c. 70v.

[69] *I promessi sposi*, cap. VI.

[70] Messedaglia, *Il mais e la vita rurale italiana*.

[71] Castor Durante, *Herbario nuovo*, p. 217.

[72] Carletti, *Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*, pp. 58-59.

[73] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 169-70.

[74] Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, in Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 169.

[75] Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 341-45.

[76] Scappi, *Opera*, cc. 70v, 359.

[77] Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 169.

[78] Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 288-90 (da *La donna di garbo*).

[79] Anthimus, *De observatione ciborum*, 70, p. 74.

[80] *Liber de coquina*, II, 16.

[81] Vedi il ricettario di Anonimo toscano di fine XIV secolo (Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 87): «Riso per li 'nferni. Metti el riso a cocere nell'acqua dove sieno stati cotti i piei del capretto, e mettivi latte d'amandole, e zuccaro».

[82] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 159.

[83] Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 184.

[84] Redon e Laurioux, *La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire?*; Id., *L'apparition et la diffusion des pâtes sèches en Italie*.

[85] Apicio, IV, 14.

[86] Rodinson, *Recherches sur des documents arabes relatifs à la cuisine*.

[87] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 176; Sada, *Spaghetti e compagni*, p. 19.

[88] *Liber de coquina*, II, 62 (p. 144): «De tria ianuensi».

[89] Forse i «millefanti» ricordati da Paolo Zacchia? Vedi oltre.

[90] Montanari, *Convivio*, p. 273.

[91] *Liber de coquina*, III, 64.

[92] Montanari, *Le posate: un'ovvietà?*

[93] Sada e Valente, *Liber de coquina*, pp. 45-46; Rebora, *La cucina medievale*, p. 1499. Cfr. Flandrin, *Le pâtes dans la cuisine provençale*, p. 68.

[94] Sada e Valente, *Liber de coquina*, pp. 44-45, 176.
[95] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 158.
[96] *Ibid*.
[97] Sorrentino, *Maccaroni romaneschi*.
[98] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 154.
[99] Messisbugo, *Libro novo*, c. 52.
[100] Scappi, *Opera*, c. 70.
[101] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 158. Cfr. Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 163.
[102] Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 77.
[103] *Liber de coquina*, II, 62.
[104] Scappi, *Opera*, cc. 228, 254, 291, 241v.
[105] Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma*, p. 385.
[106] Sacchetti, *Il Trecentonovelle*, CXXIV, pp. 387-90.
[107] *Liber de coquina*, III, 9: «sciendum est quod tam in laxanis quam in crosetis *debet poni magna quantitas casei gratati*».
[108] Ivi, II, 62: «superpone species et collora, asapora sicut vis; cum istis potes ponere casseum gratatum vel incisum».
[109] Cfr. *infra*, paragrafo 7 di questo capitolo.
[110] Cfr. *supra*, paragrafo 1 di questo capitolo.
[111] *Liber de coquina*, III, 3: lardo e spezie per condire la «simula apula».
[112] Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 182-83.
[113] Cirelli, *Il villano smascherato*, cap. VI (in Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 251).
[114] Cfr. *infra*, paragrafo 6 di questo capitolo.
[115] Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V (in Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 204-205).
[116] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 178 (anche per quanto segue).
[117] Per tutta questa vicenda vedi Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*.
[118] Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 358.
[119] Mantovano, *L'avventura del cibo*, p. 83.
[120] La Cecla, *La pasta e la pizza*, pp. 27-28.
[121] Alberini, *Storia della cucina italiana*, p. 176.
[122] Cfr. *Liber de coquina*, II, 26: «*pastillum* sive *coppum*»; Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 66: «coppo, ovvero pastello».
[123] Le *patinae* contemplate nel IV libro di Apicio sono per la maggior parte preparazioni in padella (da cui il nome), sformati o frittate senza alcun supporto di pasta; in due casi questa compare (IV, 14: *patina apiciana*; IV, 15: *patina cotidiana*) lasciandoci intendere che l'uso non era sconosciuto. Si tratta però di eccezioni e non di vivande «caratterizzanti», per cui non sembra possibile accettare l'idea avanzata da Alberini (*Storia della cucina italiana*, p. 74) che il pasticcio «rinascimentale» (in realtà medievale) rappresenti una sorta di «riscoperta dell'antico».
[124] Vedi il testo (nella traduzione di Giacomo Leopardi) in Montanari, *Convivio*, pp. 65-69.
[125] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 38.
[126] Montanari, *Convivio*, pp. 273-74.
[127] Martellotti, *The Parmesan Pie*. Sulla cucina mesopotamica vedi Bottéro, *Mesopotamian Culinary Texts*.
[128] *Liber de coquina*, V, 3.
[129] Rebora, *La cucina medievale*, pp. 1513 sgg.
[130] Vedi *supra*, Introduzione.
[131] Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma*, p. 387.
[132] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 181.
[133] Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, p. 86.
[134] *Liber de coquina*, II, 22 (*De coppo avium*).
[135] Ivi, V, 4 (*De torta aliter facta*).
[136] Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 144.
[137] Scappi, *Opera*, c. 349r-v.
[138] Ivi, c. 335r-v.
[139] Ivi, c. 359v.
[140] Già formalizzata agli inizi del Quattrocento, se, come pare, a essa si riferisce Lorenzo Sassoli, medico di Francesco Datin sconsigliando al suo paziente il consumo di «ogni torta di qualunque carne» e consigliando, invece, «la crostata fatta di buone carni» (lettera del 1404, in Montanari, *Convivio*, p. 459).

[141] Scappi, *Opera*, c. 386v.

[142] Ivi, c. 384v.

[143] Ivi, c. 350r.

[144] Ivi, cc. 355v, 365r.

[145] Ivi, c. 360r.

[146] Ivi, c. 360v.

[147] Al parmigiano grattato (che compare in entrambe) la *milanese* aggiunge ricotta di pecora o di mucca, la *bolognese* «struccoli [...] cioè cascio fresco fatto di quel giorno»; il pizzico di garofano e di noce moscata che la *milanese* affianca al pepe e alla cannella, nella *bolognese* scompare.

[148] Scappi, *Opera*, c. 361.

[149] Ivi, c. 365.

[150] Ivi, c. 389v.

[151] Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, p. 79.

[152] *Liber de coquina*, V, 4.

[153] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 78.

[154] A questo forse pensa il toscano *Libro della cucina*, quando definisce i «crispelli di carne» *tortelli e ravioli* (Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 38).

[155] *Liber de coquina*, II, 50.

[156] Ivi, II, 56.

[157] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 60.

[158] Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, p. 78.

[159] Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma*, p. 385.

[160] Scappi, *Opera*, c. 354v.

[161] Del Turco, *Epulario e segreti vari*, p. 27.

[162] Scappi, *Opera*, c. 210r: «Capponi giovani ripieni alla Lombarda alessati coperti di ravioli senza spoglia».

[163] Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 94.

[164] Alberini, *Storia della cucina italiana*, p. 80.

[165] Lando, *Commentario*, p. 126.

[166] Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 110.

[167] Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 24.

[168] Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 241.

[169] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 19-20; Id., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 232.

[170] Galloni, *Il cervo e il lupo*.

[171] Montanari, *Convivio*, pp. 235-36 (dalla *Cronaca della Novalesa*).

[172] Romagnoli, *«Guarda no sii vilan»*.

[173] Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 63 sgg.

[174] Id., *La fame e l'abbondanza*, pp. 96-97.

[175] Mazzei, *Lettere a Francesco Datini*, pp. 370 sgg. (anche in Montanari, *Convivio*, pp. 458-60).

[176] Decembrio, *Vita di Filippo Maria Visconti*, LII, pp. 100-101.

[177] Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie*.

[178] Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 243.

[179] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 104.

[180] Ivi, p. 97.

[181] Messisbugo, *Libro novo*, c. 4.

[182] L'equivalenza pavone-tacchino, oltre che simbolica e funzionale, è anche terminologica. Vedi Scappi, *Opera*, c. 61r-v: «Per arrostire il Gallo, e la Gallina d'India [= tacchino e tacchinella], liquali in alcuni lochi d'Italia si dimandano pavoni d'India». Il confronto ricorrente: «Il gallo, e la gallina d'India son molto più grossi di corpo che non è il pavone nostrale [...] Il detto gallo, e gallina hanno la medesima stagione che il pavone nostrale».

[183] Ivi, c. 17.

[184] Ivi, cc. 17-34.

[185] Stefani, *L'arte di ben cucinare*, pp. 11-24.

[186] Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 172.

[187] Cirelli, *Il villano smascherato*, cap. VI (in Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 250).

[188] Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1665, pp. 186-87.

[189] Scappi, *Opera*, c. 11v.

[190] Ivi, c. 12.

[191] Ivi, c. 35: «Se il castrato sarà vecchio, facciasi prima perlessar la punta del petto».

[192] Ivi, c. 34v. Cfr. c. 53v: «volendo arrostire il vecchio [cappone], è necessario, che sia alquanto frollo».

[193] Pesce, *Macelli moderni*, p. 264.

[194] Ulivi, *L'industria frigorifera*, p. 165.

[195] Vacandard, *Carême (Jeûne du)*, c. 1742.

[196] Cfr. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 98 sgg.

[197] Sul ruolo dell'alternanza grasso-magro come veicolo di una «omogeneizzazione» gastronomica su scala europea vedi Flandrin, *Il gusto e la necessità*, p. 53.

[198] André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 219.

[199] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 100.

[200] Scappi, *Opera*, c. 102v.

[201] Ivi, cc. 1v-2.

[202] Cfr. *infra*, capitolo III, paragrafo 10.

[203] Sada e Valente, *Liber de coquina*, pp. 22, 29.

[204] Vedi il caso della *schola piscatorum* ravennate: Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 289.

[205] Scappi, *Opera*, cc. 102v sgg.

[206] Ivi, cc. 313v sgg.

[207] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 101.

[208] Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani*, III, 30, p. 68.

[209] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, pp. 196-210.

[210] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 215.

[211] Cfr. *supra*, capitolo I, paragrafo 5.

[212] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 215.

[213] Scappi, *Opera*, c. 117.

[214] Ivi, c. 130v.

[215] Ivi, c. 120.

[216] Latini, *Lo scalco alla moderna*, II, pp. 1-3.

[217] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 50.

[218] Camporesi, *Il formaggio maledetto*, pp. 52 sgg.

[219] Naso, *Formaggi del Medioevo*, p. 72.

[220] Nigro, *Gli uomini dell'Irco*, pp. 167 sgg.

[221] Moulin, *La vita quotidiana dei monaci nel Medioevo*, p. 70.

[222] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, pp. 66-67.

[223] Naso, *Formaggi del Medioevo*, p. 77.

[224] Bentivoglio, *Le satire et altre rime piacevoli*, c. 16r.

[225] Messisbugo, *Libro novo*, c. 5.

[226] Cfr. *supra*, capitolo I, paragrafo 5.

[227] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 51.

[228] Cfr. *supra*, paragrafo 3 di questo capitolo.

[229] Pantaleone da Confienza, *Summa lacticiniorum*, II, 1-3 (in Naso, *Formaggi del Medioevo*, pp. 114-16).

[230] Romoli, *La singolar dottrina*, VII, 47 (vedilo in Faccioli, *L'arte della cucina*, p. 397).

[231] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 73.

[232] Scappi, *Opera*, c. 47.

[233] «Dei tomacelli, ovvero mortadelle. Togli il fegato del porco, e lessalo: poi lo cava, e tritalo sulla taola col coltello fortemente e spesso; o vero tu il gratta colla grattusia al modo del cascio secco. Poi abbi maggiorana e altre erbe odorifere, bene peste col pepe, e detto fegato, e nel mortaio distempera con l'ova tanto, che sia spesso. Poi abbi rete di porco, e, a modo di monticelli tondi, li copri, e spartitamente li friggi nella padella col lardo; e cotti, cavali e poni in una pentola nova. E prese spezie con zafferano e pepe, distemperato con bono vino, gettalo sopra essi nella pentola, e fàlli bullire competentemente, e mangia» (ricettario toscano del XIV secolo: Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, pp. 73-74). Una ricetta analoga in Scappi, *Opera*, c. 48.

[234] Ivi, c. 50r-v.

[235] Stefani, *L'arte di ben cucinare*, pp. 142-44.

[236] Cfr. *supra*, capitolo I.

[237] Frizzi, *La salameide*, pp. 62-70.

[238] Apicio, I, 9.

[239] Montanari, *I luoghi della cultura alimentare*, p. 368.

[240] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 75.

[241] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 210.

[242] Scappi, *Opera*, c. 129v (cfr. *supra*, capitolo I, paragrafo 5).

[243] Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 198.

[244] Tozzi, *Pennino l'oste*, p. 91.

[245] Marchi, *Il maiale*, pp. 481-91; Marchi e Pucci, *Il maiale*, pp. 408-19.

[246] Carpegna, *Altre rilevazioni di salumi tipici*, pp. 340 sgg.

[247] «En la Argentina es muy dificil diferenciar el Gorgonzola del Roquefort, ya que los dos se hacen con leche de vaca» (Queyrat,*Los buenos quesos argentinos*, p. 50).

Capitolo terzo

[1] Harris, *Buono da mangiare*.

[2] Flandrin, *Il gusto e la necessità*.

[3] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 104-15.

[4] Ivi, p. 148.

[5] Cfr. *infra*, capitolo IV, paragrafo 2.

[6] Felici, *Del'insalata*, p. 27.

[7] Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 159.

[8] Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siècle*, p. 67.

[9] Apicio, III, 16.

[10] Apicio, IV, 2, 25: «Si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum».

[11] Salza Prina Ricotti, *L'arte del convito nella Roma antica*, pp. 221-22.

[12] Sull'uso delle spezie nella cucina romana vedi André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 205 sgg.

[13] Per tutto questo vedi Laurioux, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*.

[14] L'opera è dedicata a Teodorico re dei franchi, ma non per questo si può ritenere, come vorrebbe Grant (*Introduction* a Anthimus, *De observatione ciborum*, p. 28), il «primo libro di cucina francese»! Per quanto riguarda la lingua, Rose ha ipotizzato un dialetto ostrogoto dell'Italia del Nord (ivi, p. 16). In ogni caso, Italia e Francia sono nozioni del tutto anacronistiche per l'età in questione. L'ambito culturale, che appunto ora va formandosi, è quello dell'Europa medievale, luogo di incrocio fra la tradizione romana e quella germanica. Cfr. *supra*, capitolo I, paragrafo 2.

[15] Di cui si usa lo spico o foglia: «spicam nardi vel folium» (Anthimus, *De observatione ciborum*, 13, p. 54). Sul suo impiego in età romana vedi Dosi e Schnell, *A tavola con i romani antichi*, p. 203.

[16] Così Grant interpreta il *ros Syriacum* del testo (67, pp. 72-73).

[17] Anthimus, *De observatione ciborum*, 3, p. 50.

[18] Ivi, 34, p. 62.

[19] Ivi, 15, p. 56.

[20] Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 152-55.

[21] Rodinson, *Recherches sur des documents arabes relatifs à la cuisine*.

[22] Rosenberger, *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*.

[23] Montanari, *Convivio*, p. 269.

[24] Anonimo genovese, *De condicione civitate Ianuae*, pp. 244-45.

[25] Scully, *L'arte della cucina nel Medioevo*, p. 26.

[26] Per quanto segue vedi Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 76 sgg.

[27] Cfr. *supra*, capitolo II, paragrafo 5.

[28] Così interpretano Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, p. 286. In Apicio, *folium* sembra indicare la foglia del malobatro, una lauracea orientale (André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 208). In alternativa potrebbe trattarsi della foglia di nardo, di cui abbiamo detto (cfr. *supra*, nota 15).

[29] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, nn. LXXIII, LXXIV, LXXV.

[30] *Liber de coquina*, II, 4.

[31] Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, IV.

[32] Sada e Valente, *Liber de coquina,* pp. 74-75.

[33] Montanari, in *Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento*, pp. 39-43.

[34] Messisbugo, *Libro novo*, c. 39. Cfr. Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, pp. 22-23.

[35] Per esempio, Scappi, *Opera*, c. 110: «un'oncia di spetieria Venetiana».

[36] Ivi, c. 8.

[37] Per esempio, Scappi scrive che «tal torte [di cavoli torzuti] vogliono più spetierie che l'altre, e manco zuccaro» (ivi, c. 362v).

[38] Sada e Valente, *Liber de coquina,* p. 79.

[39] *Liber de coquina*, II, 11-13.

[40] Non così il *provincialico*, profumato con erbe, spezie e frutta secca (pistacchi) e addolcito col miele, ma senza basi acide; non così il *martino*, insaporito con erbe e spezie, come i brodi *theotonico* e *yspanico*, mentre il *gallicano* presenta solo aglio e spezie. Per quel che può valere un'attribuzione come «saraceno», essa suggerisce comunque una *differenza* nel segno dell'agrodolce. Vedi ivi, II, 3-8.

[41] Ivi, IV, 14.

[42] Ivi, IV, 2. Lo stesso nel libro toscano: «se 'l volessi dolce ponvi o vino cotto, o zuccaro competentemente» (ricetta del «brodo del pesce»: Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 29).

[43] Apicio, I, 9.

[44] Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, pp. 38-39.

[45] *Liber de coquina*, II, 32-33. Cfr. Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 80.

[46] Ivi, pp. 30-31.

[47] Ivi, p. 79: «Pesta il basilico nel mortaio, e ponvi del pepe, e distempera con l'agresta. Questo savore è buono con ogni arrosto […] e, mancando questo, abbi melarancie, citrangole, o limoni» (cfr. *Liber de coquina*, II, 61). Ciò vale per il capretto, l'agnello, il vitello (ivi II, 37) e soprattutto per la selvaggina grossa – cinghiale, cervo, capriolo, orso – che richiede salse più o meno «forti di spezie» ma d gusto inequivocabilmente agro (ivi, II, 41).

[48] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 42. Vedi anche nella ricetta della *suppa* (fette di pane fritto in padella): «di sopra gettavi zuccaro, o succhi acetosi, e mangia» (ivi, p. 55).

[49] Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, pp. 39-40.

[50] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 81.

[51] Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 298 (patto colonico veronese del 1458, nel quale i contadini si impegnano a «fare ogni anno doe sechie d'agresto»).

[52] Sermini, *Le Novelle*, 2, p. 600.

[53] Ivi, 2, p. 521.

[54] *Liber de coquina*, I, 33: aggiungi miele (e olio soffritto con cipolle) alle fave frante; ivi, II, 3: miele e spezie nel brodo alla provenzale; ivi, II, 43: spezie, miele, latte di mandorle e riso nella *mammonia*.

[55] Ivi, II, 56: ravioli fritti da intingere nel miele; ivi, III, 5: «addito melle», mangia le frittelle dolci.

[56] Ivi, II, 12: zucchero nella *gratonea*; ivi, II, 14: *festigia* cotta in acqua e zucchero; ivi, II, 16: «alba zuccara» nella preparazione del biancomangiare; ivi, II, 48: zucchero e spezie cosparsi sugli intestini di porco; ivi, II, 59: zucchero e spezie spolverizzati sul *mortarolo* di carne; ivi, IV, 10: nel brodo di alici o sardelle.

[57] Ivi, III, 1 e 7: zucchero aggiunto su frittelle dolci (*gratoneia lactis*, *crispellas*).

[58] Ivi, I, 33.

[59] Ivi, III, 5. Cfr. Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 36: «mettivi su zuccaro o mele, e mangia».

[60] Flandrin, *Internationalisme*, tabella a p. 86. Lo zucchero si mette nel trito di verdure e tinca (Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 4), nelle pere bollite (ivi, p. 10), sulle fave infrante (ivi, p. 22, col miele), nella mostarda (ivi, p. 26), nel «brodo del pesce» (ivi, p. 29), nel papero arrosto (ivi, p. 31), nella «gratonia» (ivi, pp. 35, 45), nelle frittelle ubaldine (ivi, p. 36, in alternativa al miele), nei «crispelli di carne» (ivi, p. 39), nel biancomangiare (ivi, p. 47), nella festiggia (ivi, p. 49) ecc.

[61] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, p. 11, aceto e miele nel «civiro de lepore»; ivi, p. 13, «un pocho de miele» nel «cisame» di pesce; ivi, p. 70, cottura nel miele della «ranciata»; ivi, p. 68, confetture di frutta secca, cotte in miele; ivi, p. 72, cotognata.

[62] Flandrin, *Internationalisme*, p. 86.

[63] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 68-69.

[64] Ivi, p. 5 (*Brodo de polastri*).

[65] Ivi, p. 37.

[66] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 243. Sul carattere «conservativo» della cucina tedesca vedi Martellotti e Durante, *Libro di buone vivande*, p. 56.

[67] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 69-70.

[68] Ivi, p. 73.

[69] Ivi, p. 74.

[70] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 141.

[71] Scully, *L'arte della cucina nel Medioevo*, p. 61.

[72] Felici, *Del'insalata*, pp. 135-36.

[73] Messisbugo, *Libro novo*, c. 87v.

[74] Ivi, c. 39v.

[75] Flandrin, *Vins d'Italie, bouches françaises*.

[76] Montaigne, *Giornale di viaggio*, pp. 135, 261.

[77] Montanari, *Convivio*, p. 332.

[78] «Sunt nutritiva plus dulcia candida vina» (*Regimen Sanitatis Salerni*, XI, in Firpo, *Medicina medievale*, p. 82).

[79] Montanari, *Convivio*, p. 269.

[80] Laurioux, *Cuisiner à l'antique*; Id., *Le règne de Taillevent*, p. 247.

[81] Id., *Cuisiner à l'antique*, p. 35.

[82] Milham, *Toward a Stemma*.

[83] Laurioux, *Cuisiner à l'antique*, p. 30.

[84] Ivi, pp. 36-37.

[85] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 96.

[86] Cfr. *supra*, capitolo I, paragrafo 2.
[87] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 141.
[88] Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, pp. 28-29.
[89] Antimo, 12 (a proposito della carne bovina).
[90] Antimo, 43 (a proposito del luccio).
[91] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 180.
[92] Bergier, *Una storia del sale*, p. 124 (con riferimento ai medici della Scuola di Salerno). Cfr. Montanari,*Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 183 sgg.
[93] *Libro di buone vivande*, p. 83.
[94] Scappi, *Opera*, c. 393v.
[95] Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V.
[96] André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 183.
[97] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 12-13.
[98] Catone, *De agricultura*, 79, 80, 121. Cfr. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, pp. 184-85.
[99] Polibio, *Storie*, II, 15; Strabone, *Geografia*, V, 12, 218.
[100] Mazzarino, *Aspetti sociali del quarto secolo*, pp. 217 sgg. (cfr. anche Corbier, *Le statut ambigu de la viande à Rome*, p. 121).
[101] Cfr. *supra*, capitolo II, paragrafo 5.
[102] Anthimus, *De observatione ciborum*, 39-47. Cfr. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 206-208.
[103] Ivi, pp. 79-80.
[104] Cfr. *supra*, capitolo II, paragrafo 6.
[105] Montanari, *L'alimentazione contadina*, p. 158. Cfr. *supra*, capitolo II, paragrafo 2.
[106] Vedi il caso veronese in *Olio ed olivi del Garda veronese*, pp. 30, 38: i venditori d'olio si organizzano all'interno dell'arte dei lardaroli, ai quali in tal modo viene a spettare l'intero settore merceologico dei grassi alimentari.
[107] *Liber de coquina*, I, 24; I, 10; IV, 6.
[108] Flandrin, *Internationalisme*, tabella a p. 85.
[109] Plinio lo giudicava «iners et gravi sapore» (*Naturalis historia*, XXIII, 88).
[110] Flandrin, *Il gusto e la necessità*, p. 59 (e la nota 108 a p. 79).
[111] Ivi, p. 57.
[112] Ivi, p. 52.
[113] Edito a cura di Laurioux, *Le «Registre de cuisine» de Giovanni Bockenheym.*
[114] Ivi, n. 61, p. 740; n. 63, pp. 740-41.
[115] Ivi, n. 42, pp. 736-37; n. 41, p. 736; n. 38, p. 736.
[116] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 52.
[117] Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, p. 148.
[118] Cfr. *infra*, paragrafo 13 di questo capitolo.
[119] Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1665, p. 174.
[120] *Olio ed olivi del Garda veronese*, p. 43.
[121] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 100.
[122] Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 34.
[123] *Liber de coquina*, I, 9; I, 29; II, 6.
[124] Flandrin, *Internationalisme*, pp. 89-90.
[125] Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 32.
[126] Laurioux, *Le «Registre de cuisine» de Giovanni Bockenheym.*
[127] Mantovano, *L'avventura del cibo*, pp. 73-74.
[128] Montanari, *Convivio*, p. 500 (novella di Sabadino degli Arienti, sec. XV).
[129] Id., *Nuovo Convivio*, pp. 135-36.
[130] Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 69.
[131] Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 32.
[132] Flandrin, *Scelte alimentari e arte culinaria*, pp. 512-14.
[133] Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siècle*, pp. 13, 23.
[134] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 152.
[135] Scappi, *Opera*, c. 73 e c. 204.
[136] Montaigne, *Saggi*, I, pp. 330-31.
[137] Mennell, *All Manners of Food*, p. 71.
[138] *De remediis utriusque fortunae*, I, 43. Cfr. Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 231.

[139] *Les dons de Comus*, p. XVII. Cfr. Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 145.

[140] *Encyclopédie ou dictionnaire raisonnée des sciences, des arts et des métiers*, IV, s.v. *Cuisine*. Cfr. Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 308-309.

[141] *La cuciniera piemontese*, p. 3.

[142] Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 335.

[143] Leonardi, *L'Apicio moderno*, I, p. xxii.

[144] Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siècle*, p. 23.

[145] Ivi, p. 27.

[146] Latini, *Lo scalco alla moderna*, II, pp. 169-72.

[147] Camporesi, *Il brodo indiano*, p. 74.

[148] Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 321-22.

[149] Ivi, pp. 29-30.

[150] Flandrin, *I tempi moderni*, pp. 437-38.

[151] Cfr. *infra*, capitolo IV, paragrafo 2.

[152] Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siècle*, pp. 64-65.

[153] Ivi, pp. 35, 53.

[154] Latini, *Lo scalco alla moderna*, II, pp. 153-54.

[155] Ivi, pp. 54-55.

[156] Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 53: «Pigliarai un pignattino ben vitriato, un'oncia di stecchi di canella, meza di garofani, oncie trè di zuccaro, un bicchiere, e mezo d'aceto». Sono gli ingredienti della «salsa reale», bollita a fuoco lento fino a consumarla a metà, che «potrai servire con tutte le sorti d'arosto».

[157] Ivi, p. 54.

[158] Sabban, Serventi, *La gastronomie au Grand Siècle*, p. 55.

[159] Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 63.

[160] *Ibid*.

[161] Del Turco, *Epulario e segreti vari*, pp. 5-6.

[162] Ivi, p. 37.

[163] Montanari, *Nuovo Convivio*, pp. 284-85. Sulla «riforma illuminista della tavola», vedi Camporesi, *Il brodo indiano*, pp. 49 sgg.

[164] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 290.

[165] Ivi, p. 357.

[166] Tozzi, *Pennino l'oste*, p. 53.

[167] Ivi, p. 76. *Dolceforte* si raccomanda anche per la caccia (lepre o cinghiale): «in un bicchiere mettete mezz'etto di uvetta, cioccolato amaro, pignoli, frutta candita a pezzetti, tutti in ragione di 30 grammi, zucchero mezz'etto, aceto quanto basta» (ivi, p. 120).

[168] Cfr. *infra*, capitolo VIII, paragrafo 5.

[169] G. Flaubert, *Bouvard et Pécuchet*, Garnier, Paris 1954, p. 5 (nostra traduzione).

[170] Artusi, *Autobiografia*, p. 63.

[171] Id., *La scienza in cucina*, 1891, p. 66.

[172] Zingali, *Il rifornimento dei viveri dell'esercito italiano*, pp. 537-38.

[173] Baroffio e Quagliotti, *Alimentazione del soldato*, II, p. 1110.

[174] Fornari, *Il cuciniere militare*, p. 27.

Capitolo quarto

[1] Anthimus, *De observatione ciborum*, 6, p. 52.
[2] Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, pp. 389-90.
[3] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 59-60.
[4] Ivi, p. 26.
[5] Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, p. 387.
[6] Scully, *The «Opusculum de Saporibus» of Magninus Mediolanensis*.
[7] *Liber de coquina*, II, 63, p. 144.
[8] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 148.
[9] Ivi, p. 149.
[10] Nigro, *Gli uomini dell'Irco*, pp. 167 sgg.
[11] Decembrio, *Vita di Filippo Maria Visconti*, LII, pp. 100-101.
[12] Montanari, *Convivio*, pp. 492-93.
[13] Ambrosioni, *Contributo alla storia della festa di San Satiro a Milano*, pp. 83-84. Il testo a p. 95: «In primis pullos frigidos et gambas de vino et carnem porcinam frigidam; in secundo pullos plenos et carnem vaccinam cum piperata et turtellam de lavezolo; in tercio loco pullos rostidos et lumbolos cum panicio atque porcellos plenos. Porcellos vero plenos quandoque in prima appositione et carnem porcinam frigidam in tercia apositione habebant, et e converso».
[14] Montanari, *Convivio*, p. 319.
[15] Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, pp. 17-19.
[16] Montanari, *Convivio*, pp. 369-70.
[17] Sercambi, *Novelle*, CXXIII, pp. 545-48.
[18] *Il «Sollazzo» e il «Saporetto» con altre rime di Simone Prudenzani d'Orvieto*, p. 116.
[19] Ivi, p. 123.
[20] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 24.
[21] Ivi, pp. 31, 32, 38-39, 25.
[22] Ivi, pp. 26, 45.
[23] Ivi, pp. 28, 41-42.
[24] Felici, *Del'insalata*, p. 27.
[25] Cfr. *supra*, capitolo II, paragrafo 1.
[26] Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V.
[27] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 95-96.
[28] Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 341-42.
[29] Scappi, *Opera*, cc. 320-21.
[30] Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 268.
[31] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 246-47.
[32] Scappi, *Opera*, c. 320v.
[33] Ivi, c. 322.
[34] Benporat, *Storia della gastronomia*, pp. 120-21.
[35] Alberini, *Storia della cucina italiana*, p. 121.
[36] Benporat, *Storia della gastronomia*, pp. 125, 148.
[37] Montanari, *Convivio*, p. 202.
[38] Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 302.
[39] Pontormo, *Diario*, pp. 36 e 53.
[40] Henrico da S. Bartolomeo del Gaudio, *Scalco spirituale*, p. 395.
[41] *Compendio breve della vita sobria del Mag. M. Alvise Cornaro*, in Cornaro, *Scritti sulla vita sobria*, p. 113.
[42] Berni, *Il secondo libro delle opere burlesche. Capitolo in lode dell'hosteria*, pp. 37, 41.
[43] Pontormo, *Diario*, p. 82.
[44] Massonio, *Archidipno*, p. 8.
[45] Rossetti, *Dello scalco*, p. 180.
[46] Ivi, p. 28.
[47] «Mangia prima i teneri cibi, seguano poi i duri» (*Regimen sanitatis. Flos medicinae scholae Salerni*, p. 79).
[48] Rossetti, *Dello scalco*, pp. 104 e 109.
[49] Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 31.
[50] *Ibid*.

[51] Evitascandalo, *Libro dello scalco*, pp. 16-17.
[52] Rossetti, *Dello scalco*, pp. 199-204.
[53] Scappi, *Opera*, c. 313v.
[54] Marchese, *L'invenzione della forchetta*.
[55] Cervio, *Il trinciante*, p. 113.
[56] De Nolhac e Solerti, *Il viaggio in Italia di Enrico III re de Francia*, pp. 316-17.
[57] Rossetti, *Dello scalco*, p. 29.
[58] Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, p. 72.
[59] Cervio, *Il trinciante*, p. 49.
[60] Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, p. 79.
[61] Romoli, *La singolar dottrina*, p. 7.
[62] Bacci, *De naturali vinorum historia*, V, pp. 31 e 24.
[63] *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III*, pp. 38-41 e 36.
[64] Grieco, *I sapori del vino*, p. 182.
[65] Tasso, *Il padre di famiglia*, p. 34.
[66] Scappi, *Opera*, c. 8v.
[67] Ivi, cc. 229 e 175v.
[68] Tarugi, *Prerogative dell'acquaticcio*, pp. 47-55.
[69] *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III*, p. 36.
[70] Vialardi, *Trattato di cucina*, pp. 5-6.
[71] Agnetti, *La cucina nazionale*, p. 201.
[72] Rajberti, *L'arte di convitare*, p. 569.
[73] Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 206-207.
[74] Cougnet, *L'arte cucinaria in Italia*, II, p. 803.
[75] Ivi, p. 806.
[76] Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, pp. 180 e 464.
[77] Rajberti, *L'arte di convitare*, p. 486.
[78] Vialardi, *Trattato di cucina*, pp. 9-14.
[79] Rajberti, *L'arte di convitare*, p. 517.
[80] *La Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, p. 23.
[81] Boni, *Il Talismano della felicità*, p. 836.
[82] *Il cucchiaio d'argento*, p. 51.
[83] *La Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, p. 88.
[84] Cfr. *supra*, capitolo II, paragrafo 7.
[85] Landi, *Formaggiata di sere Stentato*; Bentivoglio, *Del formaggio*. Vedi anche Rossi, *Elogio del formaggio di grana piacentino*.
[86] Cougnet, *L'arte cucinaria in Italia*, I, p. 294.
[87] *Il cucchiaio d'argento*, p. 40.
[88] *Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche*.
[89] Roggero, *Piatto unico all'italiana*, p. 7.
[90] *Mangiare meglio per vivere meglio*, p. 26.
[91] *Moretum, Appendix virgiliana*. La prima traduzione italiana per opera di Alberto Lollio (*Il Moretum di Virgilio tradotto in versi volgari sciolti*) è del 1547. Una seconda traduzione di Vincenzo Rai esce nel 1571. Una traduzione di Giacomo Leopardi è in Montanar *Convivio*, pp. 65-69.
[92] McNair, *Pizza*.

Capitolo quinto

[1] Montanari, *Convivio*, p. 451.

[2] La fonte bibliografica principale, utilizzata in questo e in altri passi del presente studio, è la *Bibliografia latino-italiana di gastronomia* di Maria Paleari-Henssler (nuova edizione, 1998).

[3] All'angelo custode, Bologna 1693.

[4] *Narrazione delle solenni reali feste fatte celebrare in Napoli da Sua Maestà il Re delle due Sicilie Carlo Infante di Spagna Duca di Parma, Piacenza... per la nascita del suo primogenito Filippo Real Principe delle due Sicilie*, Napoli 1749.

[5] *La cuoca cremonese*.

[6] Latini, *Autobiografia*, p. 16.

[7] Nebbia, *Il cuoco maceratese*, 1786.

[8] La Varenne, *Il cuoco francese*.

[9] *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, 1766.

[10] Nebbia, *Il cuoco maceratese*, 1781.

[11] *Del signor N.N. alludendo al cognome dell'autore*, in Vasselli, *L'Apicio overo il maestro de' conviti*, s.p.

[12] Leonardi, *Il cuciniere perfetto italiano*; *Il cuoco italiano economico*; *Il cuciniere italiano moderno*.

[13] Il più celebre è *Il re dei cuochi* di Giovanni Nelli, il cui titolo è stato imitato da *Il re dei cuochi, ossia l'arte di mangiare al gusto degli Italiani*. L'editore Bietti di Torino propone nel 1895 *Il re dei re dei cuochi* firmato da Jean-Marie Parmentier. A Vitaliano Bossi si deve *L'Imperatore dei cuochi*, ristampato nel 1895 come *Il principe dei cuochi*.

[14] Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 17.

[15] Boni, *Il Talismano della felicità*.

[16] *Il cucchiaio d'argento*.

[17] Crisci, *Lucerna de corteggiani*, s.p. (358).

[18] Scappi, *Opera*, c. 286.

[19] Messisbugo, *Libro novo*, c. 28.

[20] Chiappini, *La corte estense alla metà del Cinquecento*, p. 50.

[21] Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 135.

[22] Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 7-10.

[23] Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, pp. 5-6.

[24] Nelli, *Il re dei cuochi*, 1889, pp. 5-6.

[25] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. V.

[26] Escoffier, *Ricordi inediti*, p. 103.

[27] Borgarello, *Il gastronomo moderno*, pp. 52, 98, 199.

[28] Wymann, *Des maîtres de l'Art culinaire du monde entier vous parlent*, pp. 323 (*crêpes*), 335 (carbonara), 344 (petti di pollo).

[29] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 262.

[30] Scappi, *Opera*, c. 42.

[31] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*.

[32] Massialot, *Il cuoco reale e cittadino*.

[33] *La cucina casereccia* conta, solo a Napoli, diciannove edizioni fra il 1807 e il 1874.

[34] Puoti, *Vocabolario domestico napoletano e toscano*.

[35] Carena, *Prontuario di vocaboli attinenti alle cose domestiche*; Fornari, *Il nuovo Carena*; Sergent e Gorini, *Nuovo vocabolario italiano domestico*.

[36] Dubois e Bernard, *La cucina classica*.

[37] Giardini, *Dizionario della cucina moderna*.

[38] Greimas, *La soupe au pistou ou la programmation d'un objet de valeur*.

[39] Anonimo meridionale, *Due libri di cucina*, p. 14.

[40] Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, p. 6.

[41] Scappi, *Opera*, c. 94v.

[42] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 137.

[43] *Il cocho bergamasco alla casalenga*, p. 11.

[44] Corrado, *Il cuoco galante*, p. 164.

[45] Picco, *Nuovo lessico di cucina abbreviato*, p. 94.

[46] Hering-Andreuzzi, *Lessico di cucina*, p. 395.

[47] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 52.

[48] Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, p. 23.

[49] Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 144, 51, 139.

[50] Scappi, *Opera*, c. 137v.

[51] Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 17, 36, X.

[52] Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 444.

[53] *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, 1995, pp. 233 e 334.

[54] Apicius, *De re coquinaria*, p. 65.

[55] Don Felice Libera,*L'arte della cucina*, p. 87 e p. 281 (tavola di raffronto tra il repertorio alimentare di F. Libera e quello di A. Nebbia).

[56] Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 89.

[57] Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, pp. 47 e 165 (maccheroni con le sarde).

[58] *Culinary Art Including Choice of Oriental Dishes*, p. 11.

[59] Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 14.

[60] Rossetti, *Dello scalco*, p. 8.

[61] Cfr. *supra*, capitolo IV, paragrafo 6.

[62] Vialardi, *Trattato di cucina*, p. 3.

[63] Dubini, con le sue venti edizioni ottocentesche, è una referenza significativa, ancorché i menù da lui riportati siano tutt'altro che sistematici. Il dessert è talora tralasciato a favore di una seconda carne o di un secondo pesce (*La cucina degli stomachi deboli*, 1862, pp. 151-60). Per le agende manoscritte, ci riferiamo alla collezione della casa torinese del barone Crova, per gli anni 1888-1926, che saranno oggetto di un contributo di prossima pubblicazione.

[64] Alberini, *Mangiare con gli occhi*, p. 33. Per la datazione 1820-35 si legga Meldini,*Pranzi di carta*, p. 7. Per una tipologia, si veda la raccolta di Cerini di Castegnate, *I menu famosi*.

[65] Rajberti, *L'arte di convitare*, 1964, p. 522.

[66] Borgarello, *Il gastronomo moderno*, pp. 306-307.

[67] Escoffier, *Le livre des menus*, pp. 23 sgg.

[68] Fornari, *Il cuciniere militare*, p. 34.

[69] Monelli, *Il ghiottone errante*, p. 161.

Capitolo sesto

[1] *Regimen sanitatis. Flos medicinae scholae Salerni*, p. 118.
[2] *Liber de coquina*, p. 114.
[3] Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 59.
[4] *Liber de coquina*, p. 164.
[5] Stampata a Roma, da Uldaricus Gallus, senza data (probabilmente 1473-75).
[6] Anonimo meridionale, *Due libri di cucina*, p. 5.
[7] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 34-35.
[8] *L'Arte della cucina in Italia*, p. 252.
[9] Buganza, *Poesie latine*.
[10] Ciacconius, *De triclinio romano*.
[11] Bacci, *De conviviis antiquorum.*
[12] Petronio, *De victu romanorum*; Id., *Del viver delli romani e del conservar la sanità*.
[13] F. Orsini in Ciacconius, *De triclinio romano*, p. 97; Bacci, *De conviviis antiquorum*, p. 37.
[14] Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 115.
[15] Martellotti e Durante, *Libro di buone vivande.*
[16] Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*.
[17] Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 150. Gli zanzarelli ricompaiono nel *Piacere onesto e la buona salute* di Bartolomeo Platina (p. 143).
[18] Ivi, p. VII.
[19] Ancora recentemente da Laurioux, *Le règne de Taillevent*, p. 213.
[20] Scappi, *Opera*, c. 61.
[21] Particolarmente importante è il repertorio sistematico delle vivande e degli utensili in appendice allo *Scalco* di Giovan Battista Rossetti, pp. 451-547.
[22] Scappi, *Opera*, c. 134.
[23] Ivi, c. 70v.
[24] Canal, *Dictionnaire françois et italien*. Tra le voci del repertorio pastario troviamo: lasagne, gnocchi, maccheroni e pappardelle.
[25] *Grande dizionario della lingua italiana*, a cura di S. Battaglia, *Indice degli autori citati.* Lo spoglio dell'opera di Messisbugo e di Scappi è effettuato sulla base dell'edizione 1966 dell'*Arte della cucina*, l'antologia curata da Emilio Faccioli.
[26] Catricalà, *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*.
[27] Berni, *Il secondo libro delle opere burlesche*, pp. 17 (*Capitolo del Molza de' fichi*), 64 (*Capitolo sopra la salsiccia*), 110 (*Le terze rime di Mattio Franzesi sopra le carote*).
[28] Landi, *Formaggiata di sere Stentato*, p. 45.
[29] Stefani, *L'arte di ben cucinare*.
[30] *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, p. 7.
[31] Weiss, *Gastronomia*, pp. 340 e 570.
[32] La Varenne, *Il cuoco francese*, 1693, pp. 4, 9 (pottacchio di riso, con la cipolla), p. 5 (pottacchio alla Francese detto Bisca), p. 165 (rappreso di Brettagna), p. 331 (rissole).
[33] Leonardi, *L'Apicio moderno*, I, pp. XXII-XXIII.
[34] Ivi, p. XII.
[35] Ivi, p. LXI.
[36] *La cucina casereccia*, p. 5.
[37] Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, p. 437.
[38] Carême, *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*, III, p. 131.
[39] Höfler, *L'art culinaire français*, voce *béchamel*.
[40] Santi Puppo, *Il cuciniere moderno*, p. 67.
[41] Nelli, *Il re dei cuochi*, 1889, p. 888.
[42] Giardini, *Dizionario della cucina moderna*.
[43] In particolare, *La cucina classica* di Urbain Dubois ed Emile Bernard, edita nel 1877 a spese della società dei cuochi milanesi.
[44] Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 17.
[45] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, pp. IX-XI.
[46] Babà, beignet, brioches, latte brûlé, canapè, ciarlotta ecc.: con o senza traduzione se ne contano 34.
[47] Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 424; troviamo l'erronea grafia *soufflet* per *soufflé* nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, p. 233.

[48] Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 58.

[49] Ivi, p. 203.

[50] *Eminenza il piatto è servito*, p. 137.

[51] Panzini, *Dizionario moderno*, 1905, voce *glassare*.

[52] Cougnet, *L'arte cucinaria in Italia*, I, p. IX.

[53] Panzini, *Dizionario moderno*, 1905, voce *consumé*. Cfr. Scappi, *Opera*, c. 397: *Per fare brodo consumato di carne di Vitella*.

[54] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 64.

[55] «L'Artusi che fa testo in fatto di culinaria, traduce in *balsamella*, e avverte che una buona balsamella e un sugo di carne tirato a dovere sono la base e il segreto della cucina fine» (Panzini, *Dizionario moderno*, 1923, voce *béchamel*).

[56] Marinetti e Fillìa, *La cucina futurista*, pp. 247-52.

[57] «La cucina italiana», luglio e novembre 1952.

[58] Montagné, *Larousse gastronomique*, 1938; Courtine, *Larousse gastronomique*, 1984.

[59] Robuchon, *Larousse gastronomique*, 1996.

[60] Marchesi, *La cucina regionale italiana*, p. 425.

[61] Suor Germana, *Quando cucinano gli angeli*, p. 98.

[62] Artusi, *La scienza in cucina*, introduzione e note di Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1970.

[63] La Cecla, *La pasta e la pizza*, p. 75. Sul sincretismo alimentare negli Stati Uniti, si veda egualmente Corti,*Emigrazione e consuetudini alimentari*, pp. 718-19.

[64] Borgarello, *Il gastronomo moderno*, p. 3.

Capitolo settimo

[1] Scappi, *Opera*, cc. 64 e 120.

[2] G. Roversi, *Presentazione* della ristampa Forni dell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (1981, s.p.); Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 94; per la recente scoperta della lapide luinese cfr. *supra*, capitolo I, paragrafo 5.

[3] Chiappini, *La corte estense alla metà del Cinquecento*, pp. 42-50.

[4] Latini, *Autobiografia*, p. 26.

[5] Artusi, *Autobiografia*.

[6] «I cucinieri d'Italia», 1924-26 e 1934-36.

[7] Romoli, *La singolar dottrina*, c. 5.

[8] *Ibid*.

[9] Rossetti, *Dello scalco*, p. 32.

[10] Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 9.

[11] Rossetti, *Dello scalco*, p. 31.

[12] Ivi, p. 32.

[13] Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, pp. 87-88.

[14] Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 338.

[15] Romoli, *La singolar dottrina*, c. 5v.

[16] Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 6.

[17] Scappi, *Opera*, c. 2.

[18] Leonardi, *L'Apicio moderno*, I, p. XXXV.

[19] Agnoletti, *Manuale del cuoco e del pasticciere*, I, p. XII; Zannoni, *A tavola con Maria Luigia*, pp. 69-70.

[20] Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 529 (la citazione è attribuita al Marquis de Cussy, celebre gastronomo parigino del primo Ottocento).

[21] Scappi, *Opera*, tavole.

[22] Reale Fusoritto da Narni, *Aggiunta fatta al Trinciante del Cervio*, p. 204.

[23] Si vedano i rispettivi ritratti in Latini, *Lo scalco alla moderna*; Nebbia, *Il cuoco maceratese*.

[24] Nisbet e Masséna, *L'Empire à table*, p. 92 *(Dîner à l'Hôtel de Ville, lithographie par C. Motte)* e p. 99 *(Le Restaurant de Justa, gravure par Opitz)*.

[25] Romoli, *La singolar dottrina*, p. 14.

[26] Zannoni, *A tavola con Maria Luigia*, p. 90.

[27] Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 416. Nella quinta edizione (1954) queste considerazioni sono omesse.

[28] Barigazzi, *Le osterie di Milano*, p. 94.

[29] *Il diario dell'oste*, p. 145.

[30] Tozzi, *Pennino l'oste*, p. 58.

[31] Ivi, p. 106.

[32] Ivi, p. 27.

[33] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, pp. 24, 39.

[34] Mariotti, *Quando siam dall'oste insieme...* (il volume è dedicato alla memoria di Hans Barth).

[35] Barth, *Osteria*, pp. 137, 138 e 123.

[36] Mariotti, *Quando siam dall'oste insieme...*, p. 245.

[37] *Osterie romane*, p. 37.

[38] Monelli, *Il ghiottone errante*, p. 112; Mariotti, *Gastronomia alla ventura*, p. 136.

[39] *Trattorie d'Italia 1939*.

[40] Mariotti, *Quando siam dall'oste insieme...*, p. 160.

[41] La prima edizione di *The Art of Cookery* in cui compare il nome di Hannah Glasse è quella del 1770; il ricettario di Amelia Simmons, *American Cookery*, viene stampato a Hartford nel 1796.

[42] Galeazzo dagli Orzi, *La massera da be'*, pp. 61 sg.

[43] Messisbugo, *Libro novo*, c. 39v.

[44] Rosselli, *Opera nova chiamata Epulario*.

[45] Mantegazza, *Giornale della mia vita*.

[46] Adami, *Il noviziato del maestro di casa*, p. 214.

[47] Pandolfini, *Del governo della famiglia* (1446), VIII, p. 117.

[48] Lando, *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia*, pp. 126-27.

[49] Folengo, *Baldus*, p. 208.
[50] Costo, *Il fuggilozio*, p. 292.
[51] *Il cocho bergamasco alla casalenga*, p. 9.
[52] Ottonelli, *Annotazioni sopra il vocabolario degli Accademici della Crusca*.
[53] Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1665, pp. 175-177.
[54] *La cuoca cremonese*, p. 3.
[55] Nebbia, *Il cuoco maceratese*, 1781, p. 3.
[56] P. Moroni Salvadori, *Premessa* a *La cuciniera bolognese*, pp. 5-7.
[57] *La cuciniera maestra*, pp. 33 (tagliatelli), 53 (zampino con lenti), 87 (scarpazzone).
[58] Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 389.
[59] *La Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, p. VIII; Vanzetti, *Il doppio Quattrova ovvero la cucina elegante*, p. XIV.
[60] Ferraris Tamburini, *Come posso mangiar bene?*, p. 400.
[61] Valvassori, *Enciclopedia domestica*, p. 11.
[62] Gallia, *Servire con amore*.
[63] Morelli, *Massaie di domani*, pp. 222 sgg.

Capitolo ottavo

[1] I. Nievo, *Le confessioni di un italiano*, Mondadori, Milano 1981, p. 8.

[2] Un commento delle tavole di Scappi si trova in Firpo, *Gastronomia del Rinascimento*, pp. 59-68.

[3] Scappi, *Opera*, c. 1v.

[4] Ivi, c. 156 («Per fare e cuocere Maccheroni in più modi per giorno quadragesimale»).

[5] Il libro di Papin appare a Londra con il titolo *A New Digester or Engine for Softaing Bones*, nel 1681. Viene tradotto e stampato a Parigi nel 1682.

[6] Sangiorgio, *La macchina di Papinio riformata all'uso economico e farmaceutico*. L'autore dichiara a p. 318 di usarla da venticinque anni.

[7] *Estratto d'una memoria sulla macchina papiniana*, pp. 243-46.

[8] Ottolini, *Il digestore di Papino*, pp. 201-203.

[9] Prato, *Manuale di cucina*, p. 7 (con tavola illustrata). Per una breve storia della pentola a pressione si legga Samarelli, *Omegna paese di pentole e caffettiere*, pp. 16-27.

[10] Rumford, *Saggi politici, economici e filosofici del conte di Rumford*, p. 122.

[11] Id., *Saggio sopra l'alimento de' poveri*, p. 205.

[12] Id., *Essais politiques, économiques et philosophiques*, p. 288.

[13] Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, p. 176.

[14] Ivi, p. 179.

[15] Baldini, *De' sorbetti*, p. 19. Per una storia della neve e del suo consumo vedi Planhol, *L'eau de neige*, p. 17 (sui metodi chimici).

[16] Ivi, p. 76.

[17] *Il confetturiere piemontese*.

[18] Voltaire, *Les anciens et les modernes*, p. 751.

[19] Parmentier, *Rapport au ministre de l'intérieur*; Id., *Estratto delle opere del conte di Rumphort*.

[20] Id., *Della pentola americana del Sig. Parmentier* (*Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti*, t. X, p. 321).

[21] Id., *Dei pomi di terra ossia Patate*; Cadet-de-Vaux, *Istruzioni sul miglior impiego del pomo di terra*; Rumford, *Maniera di far bollire i pomi di terra*, in *Saggi politici, economici e filosofici*.

[22] Appert, *L'Art de conserver*; la traduzione italiana è stampata nello stesso anno a Siena da Onorato Porri. Pure del 1810 è l'edizione tedesca: *Die Kunst, alle thierische und vegetabilischen Nahrungsmittel meherere Jahre volkommenen Geniessenbar zu erhalten* (Pauli, Koblenz). La prima traduzione inglese appare a Londra nel 1812:*The Art of Preserving All Finds of Animal and Vegetable Substances for Several Years*.

[23] *L'Arte di conservare gli alimenti*. Si tratta della traduzione di un'opera anonima, apparsa a Parigi lo stesso anno. Per l'apparecchio di Appert e la scatoletta inglese, vedi pp. 10 e 14.

[24] Zannoni, *A tavola con Maria Luigia*, p. 303.

[25] Borgarello, *Il gastronomo moderno*, pp. 307 e 326.

[26] Cirio, *Pomodoro fresco a ogni stagione*; *A.B.C. Cirio*; Cirio, *Nuovi orizzonti per la vostra mensa*.

[27] Vialardi, *Trattato di cucina*, p. 409.

[28] Nelli, *Il re dei cuochi*, 1889, pp. 46-47.

[29] Planhol, *L'eau de neige*, p. 128.

[30] «L'Industria italiana del freddo», 31 maggio 1928, p. 124.

[31] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 347. L'uso della sorbettiera americana viene raccomandato in tutte le edizioni successive sino al 1911.

[32] A. Pettini, *Prefazione* a Ciocca, *Gelati, dolci freddi e rinfreschi*, p. XXV.

[33] Guglmayr, *Enciclopedia casalinga ultramoderna*, pp. 47 e 50.

[34] Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 543.

[35] Giacobone, Guidi, Pansera, *Dalla casa elettrica alla casa elettronica*, p. 14.

[36] Morelli, *Nuovo ricettario domestico*, p. 207.

[37] Giacobone, Guidi, Pansera, *Dalla casa elettrica alla casa elettronica*, p. 17; Roanelli, Laudani, Vercelloni, *Gli spazi del cucinare*, p. 24.

[38] Guglmayr, *Enciclopedia casalinga ultramoderna*, p. 97.

[39] Formenti, *L'alluminio*, p. 205.

[40] Morelli, *Nuovo ricettario domestico*, p. 204; Id., *Massaie di domani*, p. 184.

[41] *La Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, pp. 58, 71, 160, 166.

[42] Morelli, *Nuovo ricettario domestico*, p. 207.

[43] Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 252.

[44] *I «cocktails»*, in «La cucina italiana», 15 gennaio 1930, p. 4.
[45] Morelli, *La casa che vorrei avere*, pp. 430-31. Il mobile-bar è disegnato da Giò Ponti, illustratore del *Quattrova*.
[46] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 194 (il salumificio Lasagni di Reggio Emilia); p. 123 (estratto di carne Liebig).
[47] Franceschi, Venturoli, *Conservazione delle sostanze alimentari*, pp. 71-74.
[48] Rovetta, *L'industria del pastificio*, p. 183.
[49] Id., *Il pomodoro*.
[50] Dal Buono, *Tecnologia del riso*, pp. 160-76.
[51] Fascetti, *Caseificio I. Latte*, p. 316.
[52] Bajla, Gagliardi, Formenti, *Vade-mecum del consumatore*, p. 75.
[53] Ivi, p. 76.
[54] Gallo, Covino, Monicchia, *Crescita, crisi, riorganizzazione*, p. 276.
[55] Opuscolo pubblicitario Buitoni del 1932. Un capitolo è consacrato al *connubio* (dell'industria) *con la scienza*.

Capitolo nono

[1] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 206, per quanto segue.
[2] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 187.
[3] Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 63 sgg.
[4] Camporesi, *Il brodo indiano*, p. 137.
[5] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 117.
[6] Ivi, pp. 30 sgg., 115 sgg.
[7] Ivi, pp. 118 sgg.
[8] Goethe, *Viaggio in Italia*, pp. 140-41 (anno 1787).
[9] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 20.
[10] Cfr. *supra*, capitolo III, paragrafo 11.
[11] Montaigne, *Saggi*, I, pp. 330-31.
[12] Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 6.
[13] Il *Regimen sanitatis Roberti Grospretii* esce a Gand nel 1538 ed è ristampato a Parigi due anni dopo. Occupa le pagine 359v-376 della *Singolar dottrina*.
[14] Scappi, *Opera*, c. 393v («Per far brodo consumato di cappone saporito»).
[15] *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III*, p. 36.
[16] Cornaro, *Scritti sulla vita sobria*, p. 113.
[17] Folengo, *Baldus*, p. 126.
[18] «E à questa vivanda sonarono i Piffari una Morescha al lume di Torzè à certi Contadini che fingean con le lor falci segare l'herbe nel giardino» (Messisbugo, *Libro novo*, c. 13v).
[19] Battarra, *Pratica agraria*, pp. 133-34.
[20] Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, 1575, pp. 241-42. Cfr. Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 129.
[21] Croce, *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, pp. 74-75.
[22] Per tutto quanto segue vedi Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 109-10.
[23] Lastri, *Regole per i padroni dei poderi verso i contadini*, pp. 31-39.
[24] Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 186.
[25] Cornaro, *Scritti sulla vita sobria*, p. 112.
[26] Scopoli, *De diaeta litteratorum.*
[27] Camporesi, *Il brodo indiano*, p. 120.
[28] Tissot, *Della salute de letterati*, p. 24.
[29] Meldini, *La tavola pitagorica*.
[30] Cocchi, *Del vitto pitagorico per uso della medicina*, p. 74.
[31] Corrado, *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati*, p. XI.
[32] Berchoux, *La gastronomie*.
[33] *La gastronomie* viene tradotta da Eridanio Cenomano e pubblicata, con testo a fronte, nel 1825 (*La gastronomia ovvero arte di bel pranzare*, Omobono Manini, Milano); nel 1838 la ritraduce Jacopo Landoni stampandola a Ravenna nella tipografia Roveri (*La gastronomia cioè ammaestramento ai bravi mangiatori*). Il 1825 è la data di introduzione del termine in Italia.
[34] Il *Manuel des amphitryons* di Grimod de la Reynière (1808) e soprattutto la *Physiologie du goût* di Brillat-Savarin (1826) sono, in Italia, apprezzati e letti direttamente in edizione francese. La prima traduzione italiana di quest'ultima viene stampata da Salani nel 1914.
[35] Rajberti, *L'arte di convitare*, 1964, p. 463.
[36] Riso bollito e saltato in olio o burro con acciughe e cipolle, e condito con formaggio. Ricetta milanese ben nota, con varianti, in altri Stati italiani (*La cucina casereccia*, p. 48).
[37] Mantegazza, *Piccolo dizionario della cucina*, p. 89.
[38] Dubini, *La cucina degli stomachi deboli*, 1862, p. 151.
[39] «Se ti mancano i medici, queste tre cose ti servano da medico: una mente lieta, del riposo e un regime moderato».
[40] «Calmare la fame, mai sollecitarla».
[41] Mantegazza, *Igiene del lavoro*, p. 51.
[42] Rajberti, *L'arte di convitare*, p. 526.
[43] Cougnet, *L'arte cucinaria in Italia*, II, pp. 802-803.
[44] Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 8.
[45] Mantegazza, *Igiene d'Epicuro*, p. 9.
[46] Monelli, *Il ghiottone errante*, p. 162.
[47] Marinetti e Fillìa, *La cucina futurista*, p. 55.

[48] Ivi, p. 172.
[49] Leyrer, *La regina delle cuoche*, pp. 210 e 226.
[50] *La Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, p. 4.
[51] *Il cucchiaio d'argento*, p. 407.
[52] Ivi, p. 418.
[53] Ivi, p. 419.
[54] Veronelli, *Il Carnacina*, p. 54.
[55] Ivi, p. 55.

Riferimenti bibliografici

A.B.C. Cirio, Società generale delle conserve alimentari, San Giovanni a Teduccio 1925.

Acosta G. de, *Historia naturale e morale delle Indie*, Cassa di Risparmio di Verona, Verona 1992 (prima edizione Basa, Venezia 1596).

Adami A., *Il noviziato del maestro di casa*, Facciotti, Roma 1636.

Agnetti V., *La cucina nazionale*, Società editoriale milanese, Milano s.d. (1910).

Agnetti V., *La nuova cucina delle specialità regionali*, Società editoriale milanese, Milano 1909 (ristampa anastatica in *La cucina dell'età giolittiana*, Guaraldi, Rimini 1977).

Agnoletti V., *La nuovissima cucina economica*, Poggioli, Roma 1814.

Agnoletti V., *Manuale del cuoco e del pasticciere*, Nobili, Pesaro 1832.

Alberini M., *Mangiare con gli occhi. Storia del menù*, Panini, Modena 1987.

Alberini M., *Storia della cucina italiana*, Piemme, Casale Monferrato 1992.

Ambrosioni A., *Contributo alla storia della festa di San Satiro a Milano*, in «Archivio Ambrosiano», XXIII (1972).

André J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris 1981.

Anonimo genovese, *De condicione civitate Ianuae*, in *Poeti del Duecento. Poesia didattica del Nord*, a cura di G. Contini Einaudi, Torino 1978.

Anonimo meridionale, *Due libri di cucina*, a cura di I. Boström, Almqvist & Wiksell, Stockholm 1985.

Anthimus, *De observatione ciborum – On the observance of foods*, ed. M. Grant, Prospect Books, Blackawton (Totnes Devon) 1996.

Apicius, *De re coquinaria – L'art culinaire*, a cura di J. André (con traduzione francese), Les belles Lettres, Paris 1974.

Appert N., *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*, Patris, Paris 1810 (trad. it. Onorato Porri, Siena 1810).

Arte della cucina in Italia (L'), a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1987 (prima edizione Il Polifilo, Milano 1966).

Arte di conservare gli alimenti tanto vegetabili che animali impiegati particolarmente nell'economia domestica pel nutrimento dell'uomo (L'), Tipografia del commercio, Milano 1824.

Artusi P., *Autobiografia*, a cura di A. Capatti e A. Pollarini, Il Saggiatore, Milano 1993.

Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1970.

Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Landi, Firenze 1891; Landi Firenze 1899.

Averani G., *Del vitto e delle cene degli antichi*, Ecig, Genova 1992 (prima edizione nelle *Lezioni toscane* del 1761).

Bacci A., *De conviviis antiquorum deque solemni in eis vinorum usu atque ritu coenarum sumptuosissimo*, in Gronovius, *Thesaurus graecarum antiquitatum*, Lugdunum, 1701 (quest'opera, datata 1597, si ritrova stampata solo in questa edizione).

Bacci A., *De naturali vinorum historia*, Mutii, Roma 1596 (ristampa anastatica a cura dell'Ordine dei cavalieri del tartufo e traduzione di Mariano Corino, Toso, Torino 1990).

Bajla E., Gagliardi G., Formenti O.C., *Vade-mecum del consumatore*, Popolo d'Italia, Milano 1931.

Baldini F., *De' sorbetti*, Stamperia Raimondiana, Napoli 1775.

Barigazzi G., *Le osterie di Milano*, Mursia, Milano 1968.

Baroffio F. e Quagliotti A., *Alimentazione del soldato*, Zoppis, Torino 1860 (2 voll.).

Barth H., *Osteria*, Editore Voghera, Roma 1910 (riedizione: Le Monnier, Firenze 1921).

Basile G., *Lo cunto de li cunti*, a cura di M. Rak, Garzanti, Milano 1986.

Battaglia S. (a cura di), *Grande dizionario della lingua italiana*, *Indice degli autori citati*, Utet, Torino 1968.

Battarra G., *Pratica agraria distribuiti in vari dialoghi*, Biasini, Cesena 1782[2].

Benporat C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996.

Benporat C., *Il cuoco mestiere d'arte*, Il Saggiatore, Milano 1999.

Benporat C., *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano 1990.

Bentivoglio E., *Del formaggio* e *In lode del vino* (da *Le satire et altre rime piacevoli*), Sate, Ferrara 1977.

Bentivoglio E., *Le satire et altre rime piacevoli*, Giolito de' Ferrari, Venezia 1557.

Berchoux J., *La gastronomie, ou l'homme des champs à table, poème didactique en quatre chants*, Giguet, Paris 1801.

Bergier J.-F., *Una storia del sale*, Marsilio, Venezia 1984.

Berni F., *Il secondo libro delle opere burlesche*, London 1723.

Boni A., *Il Talismano della felicità*, Preziosa, Roma 1941 (settima edizione).

Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani – Le meraviglie di Milano*, a cura di M. Corti, trad. di G. Pontiggia, Bompian

Milano 1974.
Borgarello E., *Il gastronomo moderno*, Hoepli, Milano 1904.
Bossi V., *L'Imperatore dei cuochi*, Perini, Roma 1894 (ristampato a Napoli, Bideri, nel 1895 come *Il principe dei cuochi*).
Bottéro J., *Mesopotamian Culinary Texts*, Eisenbrauns, Winona Lake (Indiana) 1995.
Brillat-Savarin A., *Physiologie du goût*, Sautelet, Paris 1826 (prima trad. it. Salani, Firenze 1914).
Brizzi G., *La cuciniera moderna*, Mucci, Siena 1845.
Buganza G., *Poesie latine*, Pagani, Firenze 1786.
Cadet-de-Vaux A., *Istruzioni sul miglior impiego del pomo di terra nella sua co-panificazione con le farine di cereali*, Trani, Napoli 1817.
Camporesi P., *Alimentazione folclore società*, Pratiche, Parma 1980.
Camporesi P., *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, Garzanti, Milano 1990.
Camporesi P., *Il formaggio maledetto*, in Id., *Le officine dei sensi*, Garzanti, Milano 1985, pp. 47-77.
Canal P., *Dictionnaire françois et italien*, Chouet, Paris 1598.
Carême A., *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*, au comptoir des éditeurs réunis, Paris 1847.
Carena F., *Prontuario di vocaboli attinenti alle cose domestiche*, Galileiana, Firenze 1840.
Carletti F., *Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*, a cura di P. Collo, Einaudi, Torino 1989.
Carpegna C. di, *Altre rilevazioni di salumi tipici*, in *Atlante dei prodotti tipici: i salumi. Indagine dell'Istituto nazionale di sociologia rurale*, Franco Angeli, Milano 1990.
Castelvetro G., *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, a cura di E. Faccioli, Arcari, Mantova 1988.
Castor Durante, *Herbario nuovo*, Sessa, Roma 1602.
Catricalà M., *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di lessicografia italiana», IV, 1982.
Cavalcanti I., *Cucina teorico-pratica*, Gemelli, Napoli 1837.
Cavazza G., *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*, a cura del Banco Ambrosiano, Milano 1949.
Cerini di Castegnate L., *I menu famosi*, BE-MA, Milano 1988.
Cervio V., *Il trinciante con l'aggiunta di Reale Fusoritto*, Il Portolano, Firenze 1979.
Chiappini L., *La corte estense alla metà del Cinquecento. I compendi di Cristoforo di Messisbugo*, Belriguardo, Ferrara 1984.
Ciacconius P., *De triclinio romano. Fulvi Ursini Appendix*, Georgium Ferrarium, 1588.
Ciocca G., *Gelati, dolci freddi e rinfreschi*, Hoepli, Milano 1922.
Cirelli G., *Il villano smascherato*, a cura di G.L. Masetti Zannini, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 1967, 1.
Cirio, *Nuovi orizzonti per la vostra mensa. 300 ricette scelte fra le 1224 premiate su 18.000 inviate al concorso pomidoro pelati Cirio*, Società generale delle conserve alimentari, Portici 1936.
Cirio, *Pomodoro fresco a ogni stagione*, Società generale delle conserve alimentari, Napoli 1939.
Cocchi A., *Del vitto pitagorico per uso della medicina*, Moucke, Firenze 1743.
Cocho bergamasco alla casalenga (Il), Italia nostra, Bergamo 1979.
Collodi C., *Il viaggio per l'Italia di Giannettino*, parte terza, *L'Italia meridionale*, Paggi, Firenze 1886.
Confetturiere piemontese (Il), Re, Torino 1790.
Corbier M., *Le statut ambigu de la viande à Rome*, in «Dialogues d'Histoire ancienne», 15/2, 1989, pp. 107-58.
Cornaro A., *Scritti sulla vita sobria, Elogio e lettere*, Corbo e Fiore, Venezia 1983.
Corrado V., *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati, opera meccanica*, Raimondi, Napoli 1781.
Corrado V., *Il cuoco galante*, Raimondi, Napoli 1786 (terza edizione).
Corti P., *Emigrazione e consuetudini alimentari*, in *Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998.
Costo T., *Il fuggilozio*, Salerno editrice, Roma 1989.
Cougnet A., *L'arte cucinaria in Italia*, I, Wilmant, Milano 1910; II, 1911.
Courtine R., *Larousse gastronomique*, Larousse, Paris 1984.
Crisci G.B., *Lucerna de corteggiani*, Domenico Roncagliolo, Napoli 1634.
Croce G.C., *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, a cura di P. Camporesi, Einaudi, Torino 1978.
Cucchiaio d'argento (Il), Domus, Milano 1950.
Cucina casereccia (La), Giordano, Napoli 1828.
Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato (La), Domus, Milano 1931.
«Cucina italiana (La)», Milano, 1929-1943 (prima serie) 1950- (seconda serie).
Cuciniera bolognese (La), Forni, Bologna 1990.
Cuciniera maestra (La), Bassi, Reggio Emilia 1884.
Cuciniera piemontese (La), Vercelli 1771; Soffietti, Torino 1798.
Cuciniere italiano (Il), Canale, Firenze 1848.
Cuciniere italiano moderno (Il), Vignozzi, Livorno 1832.
«Cucinieri d'Italia, rassegna dell'associazione italiana cucinieri (I)», Milano, 1924-1936 (annate reperite 1924-1926, 1934-1936).

Culinary Art Including Choice of Oriental Dishes, The Ministering League, Hong Kong s.d.

Cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande. Almanacco utile e dilettevole per l'anno 1794 (La), Manini, Cremona.

Cuoca di famiglia (La), Coen, Venezia 1876.

Cuoca risparmiatrice (La), Andreola, Venezia 1813.

Cuoca sublime (La), Coen, Venezia 1873.

Cuoco italiano economico (Il), Vignozzi, Livorno 1827.

Cuoco milanese e la cuciniera piemontese (Il), Lombardi, Milano 1853.

Cuoco piemontese perfezionato a Parigi (Il), a cura di S. Serventi, Slow Food, Bra 1995 (Ricca, Torino 1766).

Dal Buono U., *Tecnologia del riso*, Hoepli, Milano 1921.

Decembrio Pier Candido, *Vita di Filippo Maria Visconti*, a cura di E. Bartolini, Adelphi, Milano 1983.

Del Turco G., *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina toscana nella Firenze seicentesca*, a cura di A. Evangelisti, Forni Bologna 1992.

De Nolhac P. e Solerti A., *Il viaggio in Italia di Enrico III re de Francia*, De Roux, Torino 1890.

Diario dell'oste (Il). La raccolta storica cronologica di Valentino Alberti (1796-1834), a cura di M. Zangarini Associazione veneta per la storia locale, Vicenza 1997.

Dons de Comus (Les), Prault, Paris 1739.

Dosi A. e Schnell F., *A tavola con i romani antichi*, Quasar, Roma 1984.

Dubini A., *La cucina degli stomachi deboli, ossia pochi piatti non comuni semplici, economici e di facile digestione*, Bernardoni, Milano 1862 (prima edizione 1857).

Dubois U. e Bernard E., *La cucina classica*, a spese d'una società dei cuochi milanesi, Milano 1877.

Eminenza, il pranzo è servito. Le Ricette di Alberto Alvisi cuoco del card. Chiaromonti vescovo di Imola (1785-1800), a cura di A. Bassani e G. Roversi, Aniballi, Bologna 1984.

Encyclopédie ou dictionnaire raisonnée des sciences, des arts et des métiers, IV, Paris 1754.

Eridanio Cenomano, *La Gastronomia ovvero l'arte di ben pranzare*, Omobono Manini, Milano 1825.

Escoffier A., *Le livre des menus*, Flammarion, Paris 1932.

Escoffier A., *Ricordi inediti*, Slow Food Editore, 1999.

Estratto d'una memoria sulla macchina papiniana semplificata per l'uso economico del sig. Wilcke prof. di fisica a Stoccolma, Marelli, Milano 1779 (*Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti*).

Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche colle esperienze fatte dalla Società agraria, ad istruzione e vantaggio del popolo piemontese, Pane e Barberis, Torino 1800.

Evitascandalo C., *Libro dello scalco*, Vullietti, Roma 1609.

Fascetti G., *Caseificio I. Latte*, Hoepli, Milano 1929.

Felici C., *Scritti naturalistici*, I, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*, a cura di G. Arbizzoni, QuattroVenti, Urbino 1986.

Ferraris Tamburini G., *Come posso mangiar bene?*, Hoepli, Milano 1900.

Firpo L. (a cura di), *Gastronomia del Rinascimento*, Utet, Torino 1974.

Firpo L. (a cura di), *Medicina medievale*, Utet, Torino 1971.

Flandrin J.-L., *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Odile Jacob, Paris 1992.

Flandrin J.-L., *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 381-95.

Flandrin J.-L., *Il gusto e la necessità*, Il Saggiatore, Milano 1994 (orig. *Le goût et la nécéssité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale*, in «Annales ESC», XXXVIII, 1983, pp. 369-401).

Flandrin J.-L., *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine*, in *Manger et boire au Moyen Age*, Les Belles Lettres, Nice 1984, II, pp. 75-91.

Flandrin J.-L., *I tempi moderni*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 199 pp. 427-448.

Flandrin J.-L., *Le pâtes dans la cuisine provençale*, in «Medievales», 16-17, 1989, pp. 65-75.

Flandrin J.-L., *Scelte alimentari e arte culinaria*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanar Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 512-33.

Flandrin J.-L., *Vins d'Italie, bouches françaises*, in «Chroniques italiennes», 52, 1997, pp. 119-28.

Flandrin J.-L. e Lambert C., *Fêtes gourmandes au Moyen Age*, Imprimerie nationale, Paris 1998.

Flandrin J.-L. e Montanari M. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997.

Folengo T., *Baldus*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1989.

Formenti C., *L'alluminio*, Hoepli, Milano 1899.

Fornari D., *Il cuciniere militare*, Cattaneo, Novara s.d. (anni Trenta).

Fornari P., *Il nuovo Carena – La casa o vocabolario metodico domestico*, Paravia, Torino 1888.

Franceschi G.B. e Venturoli G., *Conservazione delle sostanze alimentari*, Hoepli, Milano 1907.

Frati L. (a cura di), *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno 1899.
Frizzi A., *La salameide, poemetto giocoso con le note*, Zerletti, Venezia 1772.
Frugoli A., *Pratica e scalcaria*, Cavalli, Roma 1638.
Galeazzo dagli Orzi, *La massera da be'*, a cura di G. Tonna, Grafo edizioni, Brescia 1978.
Gallia M., *Servire con amore. Piccolo manuale di istruzioni pratiche per le domestiche*, Vita e pensiero, Milano 1937.
Gallo A., *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Percaccino, Venezia 1569; Borgominieri, Venezia 1575.
Gallo G., Covino R. e Monicchia R., *Crescita, crisi, riorganizzazione. L'industria alimentare dal dopoguerra a oggi*, in *Storia d'Italia, Annali 13*, *L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998.
Galloni P., *Il cervo e il lupo. Caccia e cultura nobiliare nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1993.
Giacobone T., Guidi P. e Pansera A., *Dalla casa elettrica alla casa elettronica. Storia e significati degli elettrodomestici*, Arcadia, Milano 1989.
Giardini G., *Dizionario della cucina moderna indispensabile a qualunque ceto di persone – Vademecum del cuoco*, Brigola, Milano 1885.
Gibault G., *Histoire des légumes*, Librairie Horticole, Paris 1912.
Goethe W., *Viaggio in Italia*, trad. it. di A. Oberdorfer, De Agostini, Novara 1982.
Gosetti della Salda A., *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano 1967.
Greimas A., *La soupe au pistou ou la programmation d'un objet de valeur*, in *Du Sens II*, Seuil, Paris 1983, pp. 168-69.
Grieco A., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècles)*, thèse 3e cycle, Ehess, Paris 1987.
Grieco A., *I sapori del vino: gusti e criteri di scelta fra Trecento e Cinquecento*, in *Dalla vite al vino*, a cura di J.L. Gaulin e A. Grieco, Clueb, Bologna 1994.
Grimod de la Reynière A.B.L., *Manuel des amphitryons*, Chapelle et Renand, Paris 1808.
Guerrini O. (a cura di), *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, Zanichelli, Bologna 1877.
Guglmayr T., *Enciclopedia casalinga ultramoderna*, Leitner & Wells, Trieste 1943.
Harris M., *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Torino 1990.
Henrico da S. Bartolomeo del Gaudio, *Scalco spirituale*, Roncagliolo, Napoli 1644.
Hering-Andreuzzi, *Lessico di cucina*, Kirchner, Berlin s.d.
Höfler M., *L'art culinaire français*, Edisud, Aix-en-Provence 1996.
Industria italiana del freddo (L'), Milano 1926-1928.
Italia gastronomica… una carta appetitosa (L'), in «L'Albergo d'Italia», maggio 1932, p. 311.
Keys A. e M., *Mangiar bene e stare bene*, Piccin, Padova 1962.
La Cecla F., *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna 1998.
Landi G., *Formaggiata di sere Stentato al Serenissimo re della virtude*, a cura di A. Capatti, Consorzio Grana Padano, Milano s.d.
Lando O., *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi di lingua aramea in italiana tradotto. Con un breve Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano e bevono, novamente ritrovato*, a cura di G. e S. Salvatori Pendragon, Bologna 1994 (prima edizione, Venezia 1553).
Landoni J., *La gastronomia cioè ammaestramento ai bravi mangiatori*, Roveri, Ravenna 1838.
Lastri M., *Regole per i padroni dei poderi verso i contadini, per proprio vantaggio e di loro. Aggiuntavi una raccolta di avvisi ai contadini sulla loro salute*, Graziosi, Venezia 1793.
Latini A., *Autobiografia (1642-1696). La vita di uno scalco*, Furio Luccichenti, Roma 1992.
Latini A., *Lo scalco alla moderna*, Parrino e Mutii, Napoli 1692-94 (2 voll.).
Laurioux B., *Cuisiner à l'antique: Apicius au Moyen Age*, in «Médiévales», 26, 1994, pp. 17-38.
Laurioux B., *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, in «Médiévales», 5, 1983, pp. 15-31.
Laurioux B., *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Publications de la Sorbonne, Paris 1997.
Laurioux B., *Le «Registre de cuisine» de Giovanni Bockenheym, cuisinier du pape Martin V*, in «Mélanges de l'École Française de Rome», 100, 1988, pp. 709-60.
La Varenne, *Il cuoco francese*, Turrini, Bologna 1682, 1693.
Le Goff J., *L'Italia fuori d'Italia. L'Italia nello specchio del Medioevo*, in *Storia d'Italia*, II, 2, *Dalla caduta dell'Impero romano al secolo XVIII*, Einaudi, Torino 1974, pp. 1933-2088.
Leonardi F., *Gianina ossia la cuciniera delle Alpi*, s.t., Roma 1817.
Leonardi F., *Il cuciniere perfetto italiano*, Pagani, Firenze 1826.
Leonardi F., *L'Apicio moderno*, s.t., s.l. 1790.
Leyrer Dr., *La regina delle cuoche. Cucina dei sani ed ammalati*, Manini, Milano s.d. (1884).
Liber de coquina, vedi: Sada L. e Valente V. (a cura di).
Libera F. (Don), *L'arte della cucina. Ricette di cibi e di dolci. Manoscritto trentino di cucina e pasticceria del XVII secolo*, Forni, Bologna 1986.

Liberati F., *Il perfetto maestro di casa*, Bernabò, Roma 1668.

Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malatie et altro. «Libro di casa» di una famiglia reggiana del Settecento, a cura di G. Bizzarri e E. Bronzoni, Il lavoro editoriale, Bologna 1986.

Libro di buone vivande, vedi Martellotti e Durante (a cura di).

Lopez R.S., *La nascita dell'Europa*, Einaudi, Torino 1966.

Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento, Terziaria, Milano 1990.

Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, in *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1987, pp. 131-218 (trascrizione di altri manoscritti in C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996).

Mangiare meglio per vivere meglio, guida pratica a una nutrizione razionale per una buona salute, Selezione dal Reader's digest, Milano 1989.

Mantegazza P., *Almanacco igienico-popolare. Igiene d'Epicuro*, Brigola, Milano 1872.

Mantegazza P., *Almanacco igienico-popolare. Igiene del lavoro*, Brigola, Milano 1881.

Mantegazza P., *Almanacco igienico-popolare. Piccolo dizionario della cucina*, Brigola, Milano 1882.

Mantegazza P., *Giornale della mia vita*, manoscritto della Biblioteca civica di Monza, vol. 48, 1895.

Mantovano G., *L'avventura del cibo. Origini, misteri, storie e simboli del nostro mangiare quotidiano*, Gremese, Roma 1989.

Marchese P., *L'invenzione della forchetta*, Rebettino, Genova 1989.

Marchesi G., *La cucina regionale italiana*, Mondadori, Milano 1989.

Marchi E., *Il maiale*, Hoepli, Milano 1897.

Marchi E. e Pucci C., *Il maiale*, Hoepli, Milano 1914.

Marinetti F.T. e Fillìa, *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano 1932 (riedizione Longanesi, Milano 1986).

Mariotti G., *Gastronomia alla ventura*, Mercurio, Roma s.d.

Mariotti G., *Quando siam dall'oste insieme…*, Treves, Roma s.d.

Martellotti A. e Durante E. (a cura di), *Libro di buone vivande. La cucina tedesca dell'età cortese*, Schena, Bari 1991.

Martellotti A., *The Parmesan Pie*, in «Petit Propos Culinaires», 59 (1998), pp. 7-14.

Massialot, *Il cuoco reale e cittadino*, Baseggio, Venezia 1773.

Massonio S., *Archidipno ovvero dell'insalata e dell'uso di essa*, Artes, Milano 1990 (prima edizione Brogiollo, Venezia 1627).

Mattioli P.A., *Commentarii in libros sex pedacii Dioscoridis*, Officina erasmiana, Venezia 1554.

Mattioli P.A., *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli*, Valgrisi, Venezia 1557.

Mazzarino S., *Aspetti sociali del quarto secolo. Ricerche sulla società tardo-romana*, L'Erma di Bretschneider, Roma 1951.

Mazzei L., *Lettere a Francesco Datini*, a cura di C. Guasti, Le Monnier, Firenze 1880.

McNair J., *Pizza*, Chronicle books, San Francisco 1987.

Meldini P., *La tavola pitagorica*, in «La Gola», aprile 1986, p. 6.

Meldini P., *Pranzi di carta. I menù tra storia della cucina e storia dell'arte*, Orsa Maggiore, Rimini 1990.

Mennell S., *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Presen*, Blackwell, Oxford 1985.

Messedaglia L., *Il mais e la vita rurale italiana*, Federazione italiana dei consorzi agrari, Piacenza 1927.

Messedaglia L., *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita economica e del costume nel secolo XIII*, in «Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti», CIII, 1943-44, parte II, pp. 351-426.

Messedaglia L., *Per la storia delle nostre piante alimentari. La melanzana*, in «Annali dell'Accademia di agricoltura d Torino», XCIV (1951-52), pp. 119-34.

Messedaglia L., *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Antenore, Padova 1974 (2 voll.).

Messisbugo C., *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda*, Eredi Giovanni Padovano, Venezia 1557[4] (prima edizione, col titolo *Banchetti compositioni di vivande*, Buglhat e Hucher, Ferrara 1549).

Milham M.E., *Toward a Stemma and Fortuna of Apicius*, in «Italia medioevale e umanistica», 10, 1967, pp. 259-320.

Monelli P., *Il ghiottone errante*, Treves, Milano 1935.

Montagné P., *Larousse gastronomique*, Larousse, Paris 1938.

Montaigne M. de, *Giornale di viaggio in Italia*, trad. it. di E. Camesasca, Rizzoli, Milano 1956.

Montaigne M. de, *Saggi*, a cura di V. Enrico, Mondadori, Milano 1986.

Montanari M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1988.

Montanari M., *Convivi e banchetti*, in *Strumenti, tempi e luoghi di comunicazione nel Mezzogiorno normanno-svevo* (Atti delle XI Giornate normanno-sveve), Dedalo, Bari 1995, pp. 323-44.

Montanari M., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Età contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 1992.

Montanari M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1989.

Montanari M., *I luoghi della cultura alimentare*, in *Centri di produzione della cultura nel Mezzogiorno normanno-svevo* (Atti delle XII Giornate normanno-sveve, Bari, ottobre 1995), Dedalo, Bari 1997, pp. 355-72.

Montanari M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993.

Montanari M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli 1979.
Montanari M., *Le posate: un'ovvietà?*, in *Posate*, a cura di M. Ferreri, Corraini, Mantova 1997, pp. 9-15.
Montanari M., *Maometto, Carlo Magno e lo storico dell'alimentazione*, in «Quaderni medievali», 40, 1995, pp. 64-71.
Montanari M., *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Età moderna*, Laterza, Roma-Bari 1991.
Morelli L., *La casa che vorrei avere*, Hoepli, Milano 1931.
Morelli L., *Massaie di domani, Conversazioni di economia domestica per le scuole secondarie di avviamento professionale a tipo industriale femminile*, Lattes, Torino 1935.
Morelli L., *Nuovo ricettario domestico*, Hoepli, Milano 1935.
Moretum, Appendix virgiliana, Paravia, Torino 1960.
Morpurgo S., *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Zanichelli, Bologna 1890.
Moulin L., *La vita quotidiana dei monaci nel Medioevo*, Mondadori, Milano 1988.
Mulon M., *Deux traités inédits d'art culinaire médiévale*, in *Actes du 93e Congrès des Sociétés Savantes* (Tours, 1968), I, *Les problèmes de l'alimentation*, in «Bulletin philologique et historique», 1971, pp. 369-435.
Naso I., *Formaggi del Medioevo. La «Summa lacticiniorum» di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro, Torino 1990.
Nebbia A., *Il cuoco maceratese*, Chiappini e Cortesi, Macerata 1781; Eredi Pannelli, Macerata 1786.
Nelli G., *Il re dei cuochi, trattato di gastronomia universale*, Legros, Milano 1868; Carrara, Milano 1889.
Nigro G., *Gli uomini dell'Irco. Indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo. Prato alla fine del '300*, Le Monnier, Firenze 1983.
Nisbet A.M. e Masséna V.A., *L'Empire à table*, Birot, Paris 1988.
Notari U., *Il giro d'Italia... a tavola*, Edizioni d'Italia, Perledo s.d. (dopo il 1931).
Odescalchi A., *Il cuoco senza pretese*, Ostinelli, Como 1834.
Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento, a cura di A. Brugnoli, P. Rigoli e G.M. Varanini, Turri, Cavaion 1994.
Osterie romane, Ceschina, Milano 1937.
Ottolini G., *Il digestore di Papino, ridotto ad uso di cucina*, Marelli, Milano 1783 (*Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti*).
Ottonelli G., *Annotazioni sopra il vocabolario degli Accademici della Crusca*, Venezia 1698, in S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, Utet, Torino 1975, t. IX.
Paleari-Henssler M., *Bibliografia latino-italiana di gastronomia*, nuova edizione, Chimera, Milano 1998, 2 voll.
Pandolfini A., *Del governo della famiglia* (1446), Pietro Fraticelli, Firenze 1847.
Pantaleone da Confienza, *Summa lacticiniorum*, in I. Naso, *Formaggi del Medioevo*, pp. 85-141 (una traduzione italiana è stata curata da E. Faccioli: *Trattato dei latticini*, Consorzio Grana Padano, Milano 1990).
Panzini A., *Dizionario moderno – Supplemento dei dizionari italiani*, Hoepli, Milano 1905; 1923.
Papin D., *A New Digester or Engine for Softaing Bones*, London 1681 (trad. fr. *Manière d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps & à peu de frais*, Michallet, Paris 1682).
Parmentier A.-A., *Dei pomi di terra ossia Patate*, Tissi, Belluno 1802.
Parmentier A.-A., *Della pentola americana del Sig. Parmentier, Mém. d'agric. de la soc. R.. de Paris 1786*, Marelli, Milano 1787 (*Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti*).
Parmentier A.-A., *Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche colle esperienze fatte dalla Società agraria, ad istruzione e vantaggio del popolo piemontese*, Pane e Barberis, Torino 1800.
Parmentier A.-A., *Rapport au ministre de l'intérieur par le Comité général de bienfaisance sur les soupes de légumes dites à la Rumford*, Paris, messidor an 8.
Parmentier J.-M., *Il re dei re dei cuochi*, Bietti, Torino 1895.
Pesce P.A., *Macelli moderni*, Hoepli, Milano 1910.
Petronio A., *De victu romanorum*, In aedibus populi romani, Roma 1581.
Petronio A., *Del viver delli romani e del conservar la sanità... Libri cinque dove si tratta del sito di Roma, dell'aria, de venti, delle stagioni, delle acque, de vini, delle carni, de pesci, de frutti, delle herbe*, Basa, Roma 1592.
Picco C., *Nuovo lessico di cucina abbreviato*, Cappelli, Bologna 1965.
Piovene G., *Viaggio in Italia*, Mondadori, Milano 1957.
Pirenne H., *Maometto e Carlo Magno*, Laterza, Roma-Bari 1969[2] (l'originale *Mahomet et Charlemagne* è del 1937).
Pisanelli B., *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Imberti, Venezia 1611 (prima edizione Bonfadino & Diani, Roma 1583).
Planhol X. de, *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, Fayard, Paris 1995.
Platina B., *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1985.
Pontormo J., *Diario*, Le Monnier, Firenze 1956.
Prato C., *Manuale di cucina*, Libreria Styria, Graz 1902.
Prezzolini G., *Maccheroni & C.*, Longanesi, Milano 1957 (la prima edizione, in inglese, appare a New York nel 1954).
Puoti B., *Vocabolario domestico napoletano e toscano*, Stamperia del Vaglio, Napoli 1850 (seconda edizione).

Quattrova (Il), vedi *La Cucina elegante*.

Queyrat E., *Los buenos quesos argentinos*, Hachette, Buenos Aires 1974.

Rajberti G., *L'arte di convitare spiegata al popolo*, in Id., *Tutte le opere*, Gastaldi, Milano 1964 (prima edizione, 2 voll., Bernardoni, Milano 1850-51).

Re dei cuochi, ossia l'arte di mangiare al gusto degli Italiani (Il), Salani, Firenze 1881.

Reale Fusoritto da Narni, *Aggiunta fatta al Trinciante del Cervio*, Il Portolano, Firenze 1979.

Rebora G., *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente*, in «Miscellanea storica ligure», XIX (1987), 1-2, pp. 1431-579.

Redon O., *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento. Les Douze Gourmands ou la bande prodigue*, in «Bullettino senese di storia patria», C (1993, ma 1995), pp. 35-46.

Redon O. e Laurioux B., *La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age*, in «Medievales», 16-17, 1989, pp. 51-60.

Redon O. e Laurioux B., *L'apparition et la diffusion des pâtes sèches en Italie (XIIIe-XVIe siècles)* in *Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation*, Errance, Aix-en-Provence 1997, pp. 101-108.

Redon O., Sabban F., Serventi S., *A tavola nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1994.

Regimen sanitatis. Flos medicinae scholae Salerni, A.A.S.T., Salerno 1973.

Roanelli M., Laudani M. e Vercelloni L., *Gli spazi del cucinare*, Electa, Milano 1990.

Robuchon J., *Larousse gastronomique*, Larousse, Paris 1996.

Rodinson M., *Recherches sur des documents arabes relatifs à la cuisine*, in «Revue des études islamiques», XVII (1949), pp. 95-165.

Roggero S., *Piatto unico all'italiana*, Mondadori, Milano 1977.

Roggiero G., Ricchieri G. e Ghisleri A., *Testo-Atlante scolastico di Geografia moderna*, Istituto di Arti Grafiche, Bergamo 1910.

Romagnoli D., *«Guarda no sii vilan». Le buone maniere a tavola*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 396-407.

Romano R., *Paese Italia. Venti secoli di identità*, Donzelli, Roma 1994.

Romoli D., *La singolar dottrina*, Tramezzino, Venezia 1560.

Rosenberger B., *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 266-81.

Rosselli G. de', *Opera nova chiamata Epulario*, Zoppino, Venezia 1516.

Rossetti G.B., *Dello scalco*, Mammarello, Ferrara 1584.

Rossi A., *Elogio del formaggio di grana piacentino*, Maserati, Piacenza 1964.

Rovetta R., *Il pomodoro, coltivazione, industria e fabbricazione delle scatolette di latta*, Hoepli, Milano 1914.

Rovetta R., *L'industria del pastificio*, Hoepli, Milano 1908.

Rumford B., *Essais politiques, économiques et philosophiques*, Manget, Genève 1799.

Rumford B., *Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche*, Pane e Barberis, Torino 1800.

Rumford B., *Saggi politici, economici e filosofici del conte di Rumford che hanno servito di base allo stabilimento di Monaco per i poveri*, Vestri, Prato 1819.

Rumford B., *Saggio sopra l'alimento de' poveri*, Marelli, Milano 1796 (*Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti*).

Sabban F. e Serventi S., *A tavola nel Rinascimento*, Laterza, Roma-Bari 1996.

Sabban F. e Serventi S., *La gastronomie au Grand Siècle*, Stock, Paris 1998.

Sacchetti F., *Il Trecentonovelle*, in Id., *Opere*, a cura di A. Borlenghi, Rizzoli, Milano 1957.

Sada L., *Spaghetti e compagni*, Edizioni del Centro Librario, Bari 1982.

Sada L. e Valente V. (a cura di), *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Puglia Grafica Sud, Bari 1995.

Salza Prina Ricotti E., *L'arte del convito nella Roma antica*, L'Erma di Bretschneider, Roma 1983.

Samarelli D., *Omegna paese di pentole e caffettiere*, Edizioni città d'Omegna, Omegna 1990.

Sangiorgio A., *La macchina di Papinio riformata all'uso economico e farmaceutico*, Marelli, Milano 1778 (*Opuscoli sulle scienze e sulle arti*).

Santi Puppo P., *Il cuciniere moderno ossia la maniera di ben cucinare*, Baroni, Lucca 1849.

Savonarola M., *Libreto de tutte le cosse che se magnano. Un'opera di dietetica del sec. XV*, a cura di J. Nystedt, Almqvist & Wiksell, Stockholm 1988.

Scappi B., *Opera*, Tramezzino, Venezia 1570.

Schiavone A., *Italiani senza Italia. Storia e identità*, Einaudi, Torino 1998.

Scopoli G.A., *De diaeta litteratorum*, Wagner, Innsbruck 1743.

Scully T., *L'arte della cucina nel Medioevo*, Piemme, Casale Monferrato 1997.

Scully T., *The «Opusculum de Saporibus» of Magninus Mediolanensis*, in «Medium Aevum», 54, 1985, pp. 178-207.

Sercambi G., *Novelle*, a cura di G. Sinicropi, Laterza, Bari 1972.
Sereni E., *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*, in «Cronache meridionali», IV-V-VI (1958), poi in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino 1981, pp. 292-371.
Sergent E. e Gorini G., *Nuovo vocabolario italiano domestico*, Pagnoni, Milano s.d.
Sermini G., *Le Novelle*, a cura di G. Vettori, Avanzini e Torraca, Roma 1968.
«Sollazzo» e il «Saporetto» con altre rime di Simone Prudenzani d'Orvieto (Il), a cura di S. Debenedetti, in «Giornale storico della letteratura italiana», suppl. 15, Torino 1913.
Sorrentino F., *Maccaroni romaneschi*, in «L'Accademia italiana della cucina», 64 (1996), pp. 11-12.
Stefani B., *L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione*, Osanna, Mantova 1662.
Storia d'Italia, Annali 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998.
Suor Germana, *Quando cucinano gli angeli*, Piemme, Casale Monferrato 1983.
Tanara V., *L'economia del cittadino in villa*, Monti, Bologna 1644; Brigonci, Venezia 1665.
Tarugi G., *Prerogative dell'acquaticcio*, Piccini, Macerata 1685.
Tasso T., *Dialoghi. Il padre di famiglia*, Bompiani, Milano 1945.
Tissot S.A., *Della salute de letterati*, Caroboli e Pompeati, Venezia 1769.
Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, TCI, Milano 1923; 1954.
Tozzi F., *Pennino l'oste*, Masso delle Fate, Signa 1996.
Trattorie d'Italia 1939, a cura della Federazione Nazionale Fascista Pubblici Esercizi, Roma 1939.
Ulivi P., *L'industria frigorifera*, Hoepli, Milano 1912.
Vacandard E., *Carême (Jeûne du)*, in *Dictionnaire de Théologie Catholique*, sub vocem.
Valvassori C., *Enciclopedia domestica*, Marzocco, Firenze 1940.
Vanzetti E., *Il doppio Quattrova ovvero la cucina elegante*, Domus, Milano 1936.
Vasselli F., *L'Apicio overo il maestro de' conviti*, Dozza, Bologna 1647.
Veronelli L. (a cura di), *Il Carnacina*, Garzanti, Milano 1961.
Vialardi G., *Trattato di cucina pasticceria moderna*, Favale, Torino 1854.
Vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio (I), Bastogi, Livorno 1890.
Voltaire, *Les anciens et les modernes ou la toilette de Madame Pompadour*, *Mélanges*, Gallimard, Paris 1961.
Weiss U.H., *Gastronomia Eine Bibliographie der Deutgschsprachigen Gastronomie*, Bibliotheca Gastronomica, Zürich 1996.
Willan A., *I maestri cucinieri*, Fabbri, Milano 1977.
Wymann W., *Des maîtres de l'Art culinaire du monde entier vous parlent*, Comptoir français du livre, Paris 1954.
Zacchia P., *Il vitto quaresimale*, Facciotti, Roma 1636.
Zambrini F. (a cura di), *Il libro della cucina del sec. XIV*, Romagnoli, Bologna 1863.
Zampieri M. e Camarda A., *Sotto il segno dei maccheroni. Rito e poesia nel Carnevale veronese*, Cierre, Verona 1990.
Zannoni M., *A tavola con Maria Luigia*, Artegrafica Silva, Parma 1991.
Zingali G., *Il rifornimento dei viveri dell'esercito italiano*, in R. Bachi, *L'alimentazione e la politica annonaria in Italia*, Laterza, Bari 1926.